Sot la Nape

RIVISTE FURLANE DI CULTURE

2.2024

Societât Filologjiche Furlane

Societât Filologjiche Furlane

1919

Società Filologica Friulana

SOCIETÂT FILOLOGJICHE FURLANE
"GRAZIADIO ISAIA ASCOLI"

SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA
"GRAZIADIO ISAIA ASCOLI"

Ricognossude tant che Ent Morâl cun decret
dai 7 di Avost dal 1936
Eretta in Ente Morale con decreto 7 agosto 1936

33100 UDINE · Via Manin 18
Tel. +39 0432 501598 · Fax +39 0432 511766
E-mail: info@filologicafriulana.it
Internet: www.filologicafriulana.it

QUOTE ANNUALI DI ASSOCIAZIONE:

Persone fisiche:
Socio 15 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Italia 30 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Europa 35 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste nel resto del mondo 55 euro.

Enti, associazioni e biblioteche:
Socio 15 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Italia 35 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Europa 40 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste nel resto del mondo 60 euro.

Abbonamento alle riviste sociali della Società:
Con spedizione in Italia 50 euro.
Con spedizione all'Estero 60 euro.

Abbonamento speciale "Amì de Filologjiche":
Con spedizione in Italia 200 euro.
Con spedizione all'Estero 250 euro.

Per maggiori informazioni sulle modalità di iscrizione ed abbonamento è possibile consultare il sito internet della Società alla sezione http://www.filologicafriulana.it/soci/

MODALITÀ DI PAGAMENTO:
C.C. Postale Udine Nº 15387335
intestato a: Società Filologica Friulana
Banca di Cividale SpA
Fil. Udine 5 - Via Vittorio Veneto
IBAN: IT84C0548412305000000110012
BIC: CiViiT2C
- online con carta di credito direttamente dal sito http://www.filologicafriulana.it/eshop/
- domiciliazione bancaria
  Sottoscrivendo il mandato di Addebito Diretto SEPA (solo per l'Italia). Modulo disponibile alla pagina http://www.filologicafriulana.it/soci

PUBBLICAZIONI PERIODICHE:
"Ce fastu?", semestrale
"Sot la Nape", trimestrale
"Il Strolic Furlan", annuale

La Societât Filologjiche
e je ancje su Facebook

ISSN 1120-8961

SOT LA NAPE

An LXXVI | Avrîl-Jugn 2024 - n. 2

Numar par cure di | Numero a cura di:
Novella Del Fabbro, Elisa Cedolini

Segretarie di redazion | Segretaria di redazione:
Elena De Sanctis
formazione@filologicafriulana.it

Grafiche e impagjinazion | Grafica e impaginazione:
Elisabetta Angeli

Editôr e Proprietari | *Direzion e Aministrazion:*
Editore e Proprietario | Direzione e Amministrazione:
Societât Filologjiche Furlane – Udin
Società Filologica Friulana – Udine

Autorizazion dal Tribunâl di Udin | Autorizzazione
del Tribunale di Udine: 22.05.1982 n. 12/82

[Associato all'Unione
Stampa Periodica Italiana]

Regulis pai colaboradôrs:
I spiete ae Direzion di decidi se e cuant publicâ i contribûts
che a rivin in Redazion; la proprietât leterarie e reste a ogni Autôr.
I origjinâi (tescj e figuris), ancje se no saran publicâts, no si tornin indaûr.
Cui che al intint riprodusi alc de riviste al à di domandâ il permès e di nomenâ la font.
Ducj i contribûts a àn di rivâ, scrits cul ordenadôr, a la direzion di pueste eletroniche
de Filologjiche. Pai tescj par furlan si dopre la grafie uficiâl, pûr rispietant lis varietâts
locâls. Ogni autôr al è responsabil dai contignûts dal so articul.
Li che nol è scrit, lis fotografiis a son dal autôr.

Norme per i collaboratori:
Spetta alla Direzione decidere se e quando pubblicare i contributi
che giungono in Redazione; la proprietà letteraria rimane ai singoli autori.
Gli originali (testi e immagini), anche se non verranno pubblicati,
non si restituiscono. Chi intende riprodurre brani della rivista deve chiedere
l'autorizzazione e citare la fonte.
Tutti i contributi dovranno pervenire, scritti col computer, all'indirizzo
di posta elettronica della Filologica. Per la redazione dei testi in friulano
si utilizza la grafia ufficiale, nel rispetto delle varianti locali.
Ogni autore è responsabile dei contenuti dell'articolo pubblicato.
Laddove non specificato, le fotografie si intendono di proprietà dell'autore.

Stampât | Stampato
Lithostampa s.r.l. - Pasian di Prato - Udine, maggio 2024

Cul jutori di

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Consorzio BIM Tagliamento
Tolmezzo

In cuviertine:
Davùatri in Primovero, sot las cretos dal Siera

Daûr di cuviertine:
Lu Dean inflochetât di nìof tal borc di Danders, cul sfont de Creto vert
e las arcados dal puint nôf su la strado par Sapado

Fotografiis di Barbara Cedolini

Il salût dal President de SFF

Federico Vicario

La *Fraie de Vierte* e rive ancje chest an a concludi la nestre *Setemane de culture furlane*, une rassegne di manifestazions e ocasions che nus permetin di fâ pardabon un "plen di Furlanie". E no podevin cjatâ un lûc plui carataristic e particolâr di chel che nus dà acet chest an pe *Fraie*, la comunitât di For Davùatri, in alte Val di Guart, une comunitât ch'e cjale il Friûl di une maraveose posizion tra monts, boscs e aghis, un ambient là che une nature antighe e plene di vite e misure ancjemò il timp des stagjons e il lavôr dai oms. Une prime volte par For Davùatri ancje intun numar monografic des nestris rivistis, un fassicul speciâl dal *Sot la Nape* par contâ la storie di chest teritori, lis tradizions, lis personis, lis memoriis e lis sperancis pal doman. I vin infidât chest compit, no facil, a Novella Del Fabbro, benemerite dal nestri Istitût e de culture di chenti, di une vite impegnade a promovi lis bielecis e lis peculiaritâts dal so paîs, paîs ch'al è testemoni e esempli di ce che no sin plui, magari, ma ch'e rapresente ad implen il valôr e il spirt di ce ch'o clamìn *identitât*. La Cjargne e je la mari dal Friûl e in Cjargne o cjatìn, apont, la lidrîs dal nestri jessi furlans, une lidrîs di cognossi e di preseâ simpri di plui. Graciis di cûr a jê, inalore, e a ducj chei che cun passion le àn judade a scrivi chestis pagjinis.
Un grant agrât al va, però, ancje e soredut al Sindic Sandra Romanin e a dute l'aministrazion comunâl dal For pal invît a tignî chi la nestre *Fraie de Vierte* e pe colaborazion te organizazion de manifestazion, cunfidant di vê ancje altris ocasions di cundividi moments di culture, di serenitât e di pâs.

Il salût dal Sindic di For Davuatri

Sandra Romanin

For Davuatri al dà lu benvignût a la *Fraie de Vierte* e al ringrazio la Filologjico par vîo volût vignî da nûo par chesto manifestazion, ch'e vol riclamâ i valûors de indentitât de nestro tiero. Intar uno societât simpri pi vierto e cun continuos contaminazions al è veramenti impuartant sustignî inte int i simboi e i significâts de identitât personâl. Usto cui ch'al sa ricanosci ju principis e riferiments culturâi sîo al sa confrontâsi e dialogâ cun chei âtris. Benvignût a iniziativos como chestos ch'es san riclamâ cun fuarço e cunvinzion l'impuartanço di mantignî vivo la nestro lengo e la nestro culturo.
For Davuatri cu la sô posizion gjeografico di cunfin e cun la varietât dal so furlan al à savût mantignî vivos tradizions e tancj segnos di apartegninço al so teritori.
Lu Colians de sô cimo pi alto dal Friûl al ten di vûali un teritori un grum sciôr da un punt di visto ambientâl e che si fâs canosci in particolâr pes sôs agos: flums, rius, fonts, lâcs di mont i tiro dongjo in ogni stagjon turiscj, escursioniscj, sportîfs di tantos disciplinos. Como comunitât i volìn dimostrâ ch'i sin pronts a dâur acet e a fâsi canosci te nestro storio, tes nestros tradizions, te nestro lengo encje mediant lu preziûos patrimoni metût adum te nestro Colezion etnografico e te Mostro permanent de Grando Vuero.
Benvignûts a For Davuatri e al sarà par nûo un plasîo podîo cjatâsi ogni viaç ch'i volarîos tornâ par vivi moments di contat inte nestro mont, ch'e je la vero mont.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 3
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Comune di Forni Avoltri

Superficie comunale: 78 km^2

Abitanti al 12 dicembre 2023:
femmine 250, maschi 251 = totale 501

Famiglie: 272

Densità: 6 abitanti/km^2

Frazioni e località:
Forni capoluogo (880 m s.l.m. - 222 abitanti)
Avoltri (977 m s.l.m. - 133 abitanti)
Collina (1146 m s.l.m - 36 abitanti)
Collinetta (1191 m s.l.m. - 33 abitanti)
Frassenetto (1053 m s.l.m. - 12 abitanti)
Sigilletto (1118 m s.l.m. - 46 abitanti)
Cjolos (982 m s.l.m. - 19 abitanti)
Lurinz (912 m s.l.m. - 0 abitanti)
Pe de Clevo (1038 m s.l.m. - 0 abitanti)
Piani di Luzza (1040m s.l.m. - 3 abitanti)
Pierabech (1032 m s.l.m. - o abitanti)
Ponte Nuovo (900 m s.l.m. - 1 abitante)
Runcs/Canobio (1296 m s.l.m. - 0 abitanti)
Temerat (803 m s.l.m. - 0 abitanti)

Corsi d'acqua principali:
Degano, Acqualena

Principali rii:
Avanza, Fleons, Sissanis, Bordaglia, Frassenetto, Armentis, Questis, Fulin, Moraretto, Geu, Tuglia

Monti:
Coglians 2780 m, Fleons 2512 m, Avanza 2.489 m, Volaia 2470 m, Chiadenis 2459 m, Creta Bianca 2256 m, Chiadin 2252 m, Tuglia 1945 m

Confina con: i comuni di Sappada, Santo Stefano di Cadore (Bl), Paluzza, Rigolato, Prato Carnico, Lesachtal (Austria)

Fruçons. Altro che briciole!

Enrico Agostinis

I *fruçons* sarebbero le briciole, appunto. Ma, pur in una lingua all'apparenza dura e persino ostica come le montagne di Carnia che l'hanno generata, questi frammenti di canto popolare aprono le porte di un universo di gente schiva e riservata che, ancor più che con altri mezzi, proprio attraverso il canto corale ha saputo esprimere sé stessa e i propri sentimenti. Ed è attraverso questi *fruçons* di villotta che vi apriamo le porte della terra di *For Davùatri*.

Cuant ch'i foi Dapè de Clevo
començai a damandâ
la ch'e jero la me puemo
cu incuintro e no mi ven.

La rispuesto e mi fo dado
da un gno grant e cjâr amîc
"La to puemo e maridado
cuntun âtri dal paîsj".

O ce doul di chês curdelos
e dai colàçs ch'i ai paiâts
e des scarpos ch'i ai fruiados
par vignîlo a cjatâ.

Quando fui *Dapè de Clevo*
cominciai a chiedere
dove fosse la mia fidanzata
che non mi veniva incontro.

La risposta mi fu data
da un mio grande e caro amico
"la tua fidanzata è sposata
con un altro del paese".

O che pena per quei nastrini
e per quelle ciambelle che ho pagato
e le scarpe che ho consumato
per venirla a trovare.

Pochi canti popolari friulani racchiudono in così poco spazio tanti elementi identitari - geografici, linguistici, sociali - come questa villotta ormai presente nel repertorio di moltissimi gruppi corali di tutto il Friuli.
Fin dal primo verso il testo è inequivocabilmente *fornet-davuatrin* (sono questi gli etnici che designano rispettivamente gli abitanti di Forni e di Avoltri).[1] Tanto per cominciare, quel *Dapè de Clevo* è infatti tutt'altro che termine generico per indicare la base di una qualsiasi salita, ma invece un luogo ben preciso ai piedi della rampa (per l'appunto *la Clevo*) che conduce a Cima Sappada. Per inciso, luogo e toponimo che ritroviamo già nel 1328

1893. Verso *Dapè de Clevo* in una foto di F. De Brandis (San Giovanni al Natisone, Biblioteca civica, fondo antico de Brandis)

[1] Dell'onomastica di Forni Avoltri e di tutte le frazioni del Comune si tratta altrove in questa stessa rivista.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 5-7
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Una delle aree più “pianeggianti” di Collina, con l’incombente Coglians sullo sfondo: un tempo tutta a coltivi, oggi è del tutto abbandonata. Bevorcjan è nell’area boschiva in alto a destra; *Cresjadìço*, fuori campo, è sopra il bosco in alto a sinistra, ad abbracciare l’intera valle

nel documento che sancisce la concessione, da parte del patriarca Pagano della Torre e a beneficio di alcuni Zoldani, per lo sfruttamento della miniera di Avanza. Nel documento è consentito ai minatori il taglio dei boschi «a Ponte tremulo sursum versus Sapadam, usque in summo Cleve», cioè “dal Ponte tremolo su verso Sappada, fino al sommo della *Clevo*”. Non sappiamo con esattezza dove fosse il *Ponte tremolo* o *Pontremolo*, probabilmente una semplice e malferma (tremulo = vacillante) passerella di tronchi sul rio Acqualena nelle vicinanze dell’attuale Centro Biathlon.
Viceversa, il *summo Cleve* del documento indica inequivocabilmente il culmine della salita, probabilmente il valico di Cima Sappada che oggi invece si trova interamente in comune di Sappada.
Questo per la geografia. Ma altrettanto inequivocabile è la caratteristica parlata in cui si esprime la villotta: *la Clev**o***, *la puem**o*** (*marida**do***), *la rispuest**o*** e *las curdel**os***, con quel finale del femminile in *-o* che si ritrova solo quassù nell’alto Gorto, così come il *doul* in cui nella nostra parlata muta il friulano *dûl*.
E poi l’emigrazione, sottintesa dalla lunga strada che il *puem* ha percorso per il suo inutile ritorno alla *puemo* fedifraga: probabilmente è uno dei tanti *cramârs* che anche da Forni Avoltri emigravano stagionalmente verso i paesi del Centro Europa.
Infine un pizzico di sana parsimonia cargnella – il dispetto dei detrattori la vorrebbe taccagneria, ma sono vili calunnie frutto di invidiosa malevolenza – là dove il moroso derelitto lascia intendere di rimpiangere assai più quelli che si sono rivelati investimenti sbagliati (le regalie di nastri e ciambelle, nonché la stessa usura delle scarpe) piuttosto che la stessa *puemo* rivelatasi infida e ingannatrice.

Ecco invece il brevissimo testo di una delle numerose villotte su Collina, altra frazione di Forni Avoltri.

O ce bielo chê Culino
je mitudo intun biel plan
di uno bando Cresjadiço
di chê âtro Bevorcjan.

O che bella quella Collina
posta in un bel pianoro
da una parte Cresjadiço
e dall'altra Bevorcjan.

Naturalmente si può eccepire su quel *plan* ove si troverebbero Collina e Collinetta, che con le storiche denominazioni di Collina Grande e Collina Piccola formano la comunità di Collina, posta in ambiente tutt'altro che pianeggiante.[2] Anche qui la parlata è inequivocabile (*biel**o***, *mitud**o***, *âtr**o***…), così come *Cresjadiço* e *Bevorcjan* (l'accento va sulla a) sono due microtoponimi che individuano luoghi sui versanti opposti della valle: quasi una sineddoche a rappresentare - l'uno prato da sfalcio in quota e l'altro bosco - e ad abbracciare l'intero territorio di Collina e le sue principali attività.
Di Frassenetto e Sigilletto, oggi anch'essi frazioni del comune di Forni Avoltri, non abbiamo invece villotte dedicate ma solo la strofa di un altro componimento dove, non senza un bel po' d'invidia, si (s)parla delle ragazze locali.

A Sighiet a no nd è puemos
nomo chês di grancj parons
encja chês es ven da ruzin
como clostris di stalons.

A Sigilletto non ci sono ragazze
solo quelle di gran signori
anche quelle arrugginiscono
come serrature di fienili

Anche se non serbiamo memoria dei "gran signori" di Sigilletto, qualcuno ce ne doveva pur essere in quella contrada: diversamente non sarebbe stato necessario menzionarli, per di più in quella forma inusuale (*grancj parons*, "gran padroni", mentre l'accrescitivo *stalons* è solo funzionale alla rima).
Si noti, fra l'altro, che nell'invettiva quelle ragazze di gran signori arrugginiscono sì, ma quell'*es ven* sottolinea un divenire, ipotizza e ipoteca - acidamente - un futuro decadimento, così riconoscendo di fatto che non è un *es son* al presente. Insomma, rovesciando la favola della volpe e dell'uva *nondum matura*, il canterino che non può cogliere le ragazze di *Sighiet* si consola cantando che un bel dì anche loro diventeranno vecchie. Rosica, insomma.
Anche qui il *puemos* e la forma verbale *es ven* = (esse) vengono - in furlano altrove sarebbe *a vegnin* - è inequivocabile nell'indicarci che la composizione nasce quassù, nell'alto Gorto. In definitiva, questi *fruçons* di villotte ci aprono le porte di Forni Avoltri, e non di altrove.
Benvignûts.

Un *clostri di stâli* un po' da *ruzin* ma ancora in perfetta efficienza

[2] Per 800 anni Collina è stato l'insieme di Collina Piccola e Collina Grande. L'attuale Collina ne rappresenta dunque solo la metà. Fra case e fienili è impossibile trovare anche un solo edificio che, necessariamente posto in pendio, non abbia il piano più basso seminterrato.

La biodiversità di Forni Avoltri

Nicola Ceschia

Il comune di Forni Avoltri è un territorio che difficilmente passa inosservato: che lo si guardi con la lente dello storico, del linguista, del geologo o del naturalista, questo lembo di Carnia sa sempre come sorprendere le persone che sanno guardare con curiosità. Anche ai meno attenti, infatti, non possono sfuggire i tipici e magnifici paesaggi alpini che tanto fanno emozionare e a volte anche commuovere, come la vista della Creta di Bordaglia, che si specchia sull'omonimo lago; o l'incontro con i ruderi di malghe e casere, silenziosi testimoni dell'intreccio millenario tra l'essere umano e le terre alte; oppure il monumentale paravalanghe della casera Ombladet di sopra, realizzato accatastando enormi blocchi rocciosi a monte della struttura e che ora si mostra come una enigmatica piramide in pietra.

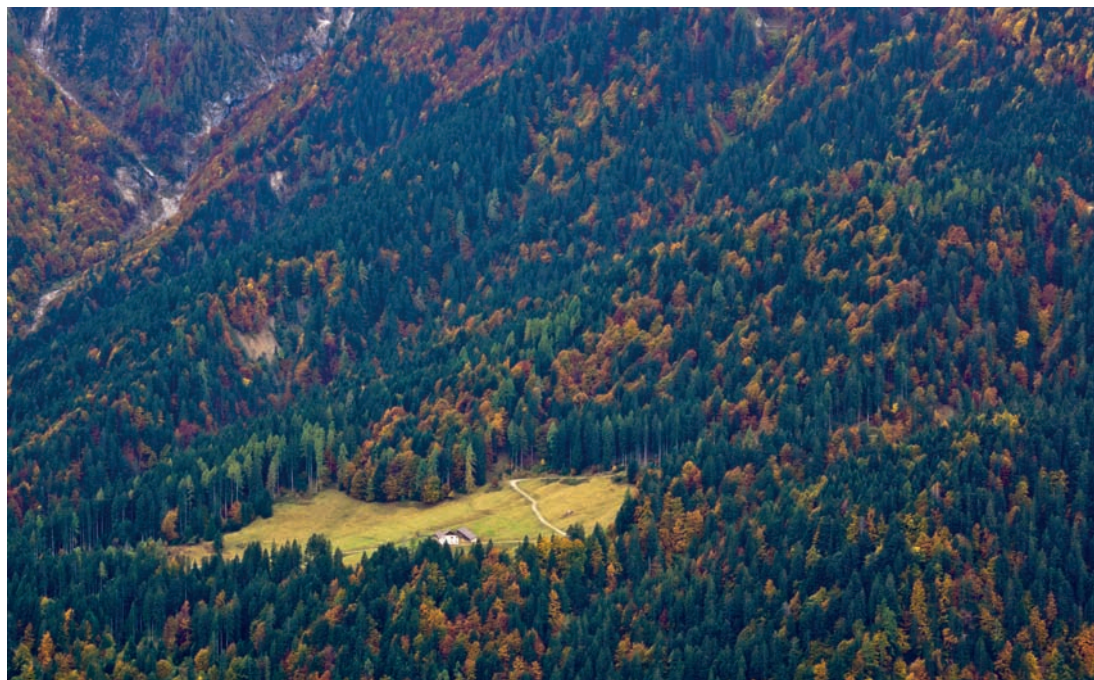
Flora

Il territorio di Forni Avoltri, oltre a presentare un'abbondante geodiversità, si mostra molto complesso e variegato anche per quanto riguarda la vegetazione. Le differenti componenti abiotiche come la tipologia dei suoli, l'esposizione dei versanti, l'altitudine e altre ancora, assieme alle consistenti opere di modifica e selezione da parte delle attività agricole, zootecniche e selvicolturali hanno reso l'area un vero connubio di ambienti differenti. Infatti, quasi metà del territorio comunale ricade all'interno del S.I.C. "Gruppo del monte Coglians" appartenente alla rete Natura 2000 che tutela numerosi habitat di interesse comunitario. Nell'area spiccano due specie floristiche inserite nell'allegato II della direttiva Habitat: la prima è la regina delle Alpi (*Eryngium alpinum*) che colonizza i canaloni di slavina specialmente alle pendici del Coglians; la seconda è la scarpetta di Venere (*Cypripedium calceolus*), splendida orchidea di grandi dimensioni che colonizza i bordi di brughiere, mughete, peccete e lariceti.

Va evidenziato come, dalla seconda metà del secolo scorso, la drastica riduzione dell'attività malghiva, l'abbandono delle pratiche di sfalcio, i cambiamenti climatici e altri fattori, stiano portando grandi trasformazioni nella vegetazione del territorio. Esemplari di questi cambiamenti sono le peccete di sostituzione che ora coprono i versanti esposti a sud nei dintorni del paese di Forni, che un tempo erano utilizzati come prati da sfalcio. Tra le varie specie boschive è proprio l'abete rosso (*Picea abies*) l'albero più abbondante del territorio; esso dà vita ad una gran varietà di tipologie forestali differenti in base ai fattori abiotici sopracitati e alle specie con cui si associa, come faggio (*Fagus sylvatica*), abete bianco (*Abies alba*) e larice (*Larix decidua*). Oltre alle peccete si incontrano anche faggete e splendidi lariceti, specialmente nella val Fleons, che alle più alte quote lasciano il posto ad arbusteti di ontano verde (*Alnus viridis*), questi ultimi molto abbondanti anche nei versanti attorno alle malghe Plumbs e Moraret. A causa della natura prevalentemente silicatica del substrato, molto localizzate sono le mughete, che solitamente abbondano nelle Alpi friulane.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 8-12
ISSN 1120-8961;

Il giogo Veranis dalla Cima di Fleons (foto Diego Grimaz)

Uscendo dal bosco la vegetazione, specialmente quella erbacea, dipende molto dal tipo di utilizzo praticato in una determinata area. Nei dintorni di casere e malghe, gli animali al pascolo hanno operato una selezione negativa, favorendo la crescita delle specie non appetibili come il romice alpino (*Rumex alpinus*), pianta di notevoli dimensioni la cui crescita viene facilitata anche dal grande contenuto di azoto nel terreno dato dalle deiezioni degli animali. Per lo stesso motivo nei pascoli ora risultano abbondanti piante come il ginepro (*Juniperus* sp.), specie del genere *Vaccinium* come il mirtillo rosso e nero, il rododendro irsuto (*Rhododendron hirsutum*) sui suoli basici e il rododendro ferrugineo (*Rhododendron ferrugineum*) sui suoli acidi e il veratro (*Veratrum lobelianum*). Nei pascoli dove l'eccessiva concimazione non ha favorito determinate specie, la formazione prevalente è quella dei nardeti, dove la pianta principale è il nardo pungente (*Nardus stricta*) che si associa a numerose altre piante erbacee come campanule (*Campanula* sp.), genziane (*Gentiana* sp.) e arnica (*Arnica montana*). Al limite dei boschi le annuali opere di sfalcio hanno selezionato specie a germinazione rapida come ad esempio *Festuca paninculata.* In ultimo, alle quote maggiori troviamo le praterie che, data la natura acida del substrato, sono tipicamente formate da associazioni chiamate seslerieti – semperviventeti caratterizzate da *Selseria albicans* e *Carex sempervivens*, associate a numerose altre specie di *Poaceae*. Infine, nei rari substrati carbonatici vivono due specie simbolo della flora delle alte quote: la stella alpina (*Leontopodium alpinum*) e il papavero alpino (*Papaver rhaeticum*).

Boschi vestiti d'autunno a Forni Avoltri (foto Marco Pascolino)

Fauna

Similmente al comparto floristico e forestale, anche la biodiversità animale negli ultimi decenni sta vivendo grandi cambiamenti con l'incremento di alcune specie, la drastica riduzione di altre e l'arrivo, o in alcuni casi il ritorno, di altre ancora. Per dare un'idea di quanto velocemente stanno avvenendo questi cambiamenti, nel libro di T. Pellicciari *Forni Avoltri* del 1973 si legge «risulta particolarmente impoverito il settore dei grandi mammiferi: mancano l'Orso, il Lupo, la Lince, il Gatto Selvatico, la Lontra ed il Cervo che pure dovevano essere molto diffusi nelle prime età storiche». Dunque, fino a cinquant'anni fa mancavano specie che ora sono presenti in gran numero sul territorio: ne è un esempio il cervo (*Cervus elaphus*), la cui popolazione conta oltre 300 individui sul territorio. Restando sul gruppo degli ungulati, vi sono anche discrete popolazioni di camoscio (*Rupicapra rupicapra*) che popolano le praterie d'alta quota dei monti Fleons e Creta Verde dove è tipico, tra ottobre e novembre, vedere i maschi cimentarsi in grandi inseguimenti per stabilire le gerarchie di riproduzione. Nell'area è presente anche il capriolo (*Capreolus capreolus*), il più piccolo tra gli ungulati alpini, le cui popolazioni montane sono in regressione a causa di diversi fattori, tra cui la competizione con il cervo e l'incremento del bosco a scapito delle aree ecotonali (ambienti di transizione tra habitat differenti). Nel comune di Forni Avoltri vive anche il cinghiale (*Sus scrofa*), ungulato che si adatta ad una ampia tipologia di ambienti diversi, la cui popolazione è però composta solamente di pochi individui.
Questa grande disponibilità di prede (in prevalenza ungulati), una presenza più rarefatta dell'essere umano sul territorio e le protezioni legali degli anni '70 che ne hanno impedito la caccia, hanno fatto sì che un altro animale scomparso da decenni sia tornato in Carnia: il lupo (*Canis lupus*). Questo predatore apicale, che può raggiungere i 40 kg di peso, nel giro di una cinquantina d'anni ha ricolonizzato

autonomamente (non vi è mai stata alcuna reintroduzione della specie in Italia) tutta la penisola fino a raggiungere nuovamente il Friuli-Venezia Giulia intorno al 2010.
Restando in ambito di carnivori, nel comune di Forni Avoltri negli anni sono stati segnalati altri due animali iconici delle Alpi ovvero l'orso bruno (*Ursus arctos*) e la lince (*Lynx lynx*). Entrambe le specie non sono stanziali, ma occasionalmente alcuni individui transitano sul territorio in quanto, similmente per il caso del lupo, le prede abbondano e il disturbo antropico è contenuto. Nell'area troviamo anche diverse specie di mustelidi, come ad esempio la martora (*Martes martes*), l'ermellino (*Mustela erminea*), la donnola (*Mustela nivalis*) e la puzzola (*Mustela putorius*). Per concludere l'ordine dei *Carnivora*, si citano la volpe (*Vulpes vulpes*) e la probabile presenza dello sciacallo dorato (*Canis aureus*), un neoacquisto per la biodiversità italiana; questo canide di media taglia con una lenta e costante espansione ha ricolonizzato la penisola balcanica arrivando sul Carso all'inizio degli anni '80 e distribuendosi su quasi tutto il territorio regionale, utilizzando spesso i fiumi come corridoi ecologici.
Grazie a progetti di reintroduzione, alle pendici del monte Coglians e nella val Fleons vive un altro mammifero estintosi secoli or sono a causa della pressione venatoria: la marmotta (*Marmota marmota*); questa specie simbolo delle Alpi è famosa per vivere in vasti gruppi famigliari in gallerie sotterranee di cui spesso si incontrano gli ingressi. La sua presenza è facile da notare grazie ai potenti fischi che alcuni coraggiosi individui emettono per avvisare il proprio gruppo di un potenziale pericolo imminente.
Negli stessi ambienti della marmotta troviamo anche la lepre alpina o variabile (*Lepus timidus*): la particolarità di questo piccolo lagomorfo è la pelliccia che varia il proprio colore da marrone grigiastro durante l'estate, a bianco candido d'inverno (eccezion fatta per l'apice delle orecchie che è nero). Questo tipico adattamento alla vita in alta quota garantisce un ottimo mimetismo in funzione delle stagioni, permettendo alla lepre di celarsi alla vista dei suoi predatori.
Il gruppo di animali di maggior interesse sul territorio è però quello degli uccelli; nell'area, infatti, vivono diverse specie protette dagli allegati II della direttiva Habitat e I della direttiva Uccelli. Di particolare importanza sono le popolazioni di due tetraonidi alpini ovvero la pernice bianca (*Lagopus muta*) e il gallo forcello o fagiano di monte (*Tetrao tetrix*). La pernice bianca vive alle quote più alte cibandosi di invertebrati, germogli e altre parti vegetali e sopravvivendo alla stagione fredda diventando completamente bianca e scavando delle gallerie nella neve dove ripararsi. Il riscaldamento globale sta mettendo a dura prova la permanenza di questa specie sulle Alpi, in quanto la scarsa presenza della neve la rende più visibile ai predatori e più soggetta ai venti e alle rigide temperature invernali. Tra i tetraonidi troviamo anche il gallo cedrone (*Tetrao urogallus*), i cui numeri sono drasticamente calati nei secoli soprattutto a causa della pressione venatoria e dell'alterazione degli habitat, e il francolino di monte (*Bonasa bonasia*), specie boschiva caratterizzata da un piumaggio mimetico in entrambi i sessi. Dell'ordine dei *Galliformes* si segnala anche la presenza della coturnice (*Alectoris graeca*), specie che vive nelle calde e secche praterie alpine con numerose rocce affioranti.

Regina delle Alpi (*Eryngium alpinum*) (foto Sandro Toffolutti)

Passando agli uccelli rapaci, oltre alle specie più comuni come, ad esempio, gheppio (*Falco tinnunculus*) e poiana (*Buteo buteo*), nel territorio vivono stabilmente alcune coppie di aquila reale (*Aquila chrysaetos*) e l'avvoltoio grifone (*Gyps fulvus*). Quest'ultimo, in poche decine di anni, ha vissuto un grande incremento di individui soprattutto grazie al Progetto Grifone, progetto di reintroduzione della specie iniziato negli anni '90 in comune di Forgaria nel Friuli. Il ruolo ecologico del grifone è di fondamentale importanza in quanto, essendo un necrofago, si nutre di carcasse di animali di media e grossa taglia riducendo il rischio di diffusione di epidemie e parassiti. Anche i rapaci notturni sono ben rappresentati nel territorio: nelle ripide pareti rocciose nidifica il gufo reale (*Bubo bubo*), mentre nei boschi troviamo la civetta capogrosso (*Aegolius funereus*) e la piccola ma vorace civetta nana (*Glaucidium passerinum*), oltre al molto comune allocco (*Strix aluco*).
Grazie all'abbondante copertura forestale, è piuttosto tipico sentire il tamburellare dei picchi in azione; nel territorio vivono infatti diverse specie della famiglia dei *Picidae* come, ad esempio, il picchio nero (*Dryocopus martius*), il picchio tridattilo (*Picoides tridactylus*) e il raro picchio cenerino (*Picus canus*).
Non è questa la sede per elencare ogni specie avifaunistica del territorio e, per quanto interessante, sorvoleremo le lunghe liste dei passeriformi e dei restanti ordini. Si cita, però, la quasi completa scomparsa del re di quaglie (*Crex crex*), specie migratrice subsahariana legata ai prati da sfalcio, che soffre la perdita del proprio habitat riproduttivo.
Nel comune di Forni Avoltri vivono anche diverse specie di rettili, tra cui spiccano la vipera dal corno (*Vipera ammodytes*) e il marasso (*Vipera berus*), entrambi facili da incontrare mentre si scaldano al sole in qualche pietraia o sui massi di qualche prateria d'alta quota. Per quanto riguarda gli anfibi, invece, spesso si incontrano il tritone alpino (*Ichthyosaura alpestris*) specialmente nelle pozze d'abbeveramento in prossimità delle malghe, la salamandra alpina (*Salamandra atra*), tipica delle alte quote e alcune specie di rane e rospi.
Per concludere, si segnala la presenza di tre invertebrati che per ragioni diverse meritano di essere citati. Il primo è il gambero di fiume (*Austropotamobius pallipes*), il più grande crostaceo d'acqua dolce friulano, ormai quasi scomparso in pianura e di cui però sopravvivono popolazioni alpine e prealpine; il secondo è *Rosalia alpina*, piccolo coleottero della famiglia dei *Cerambycidae* protetto dall'allegato II della direttiva Habitat e legato alle faggete; il terzo è il bostrico (*Ips typographus*), piccolo coleottero della famiglia dei *Curculionidae* diventato grande flagello dei nostri boschi dopo la tempesta Vaia del 2018.

Bibliografia e sitografia

Barducci D./Pascolino M./Sinuello A., *Alpi Carniche - 35 escursioni sulle montagne della Carnia,* Udine, Odòs Libreria Editrice, 2021.

Fiorenza T., *Anfibi del Friuli Venezia Giulia*, Udine, CO.EL. editrice, 2019.

Gualtiero S./Visintini Romanin M., *Malghe nel tempo - Casere ed alpeggi nel Comune di Forni Avoltri*, Paluzza, Comune di Forni Avoltri, 2007.

Pellicciari T., *Forni Avoltri*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1973.

< https://www.regione.fvg.it/rafvg/cms/RAFVG/ambiente-territorio/tutela-ambiente-gestione-risorse-naturali/gestione-venatoria/FOGLIA9/#id1 >

< https://www.regione.fvg.it/rafvg/export/sites/default/RAFVG/ambiente-territorio/tutela-ambiente-gestione-risorse-naturali/FOGLIA203/FOGLIA121/allegati/IS_SIC_Coglians.pdf >

Unicità geologiche nel territorio di Forni Avoltri

Antonella Astori

La mia passione per la geologia nasce da bambina, durante le estati trascorse nel paese di mia madre: Collina di Forni Avoltri. Guardavo le cime e mi chiedevo: perché ci sono montagne di rocce nere e montagne di rocce bianche? Perché quelle di rocce bianche sono più alte di quelle con le rocce nere? Perché ci sono cime aguzze e cime tondeggianti?

E poi mi incuriosivano quelle cose che sembravano conchiglie pietrificate, a più di mille metri sul livello del mare: si vedevano sui massi del rio Landri che risalivamo per andare alla cascata presso il rifugio Tolazzi (la Pissandulo) e, ancora più facilmente e in maggior varietà, sulle sponde del lago Volaia. Ma nessuno dava risposte convincenti alle mie domande. Finalmente iniziai a trovare delle risposte quando, a quindici anni, al rifugio Marinelli conobbi un ragazzo di Bonn che doveva fare la sua tesi di geologia sulla flora fossile del Carbonifero (tra 360 e 300 milioni di anni fa) nei dintorni del rifugio e perciò passò lì alcune estati. Durante una di queste, visto il mio interesse, lui e il suo professore mi invitarono ad accompagnarli nei loro sopralluoghi e mi fecero così scoprire i fossili di piante che prima di allora non avevo mai visto. Mi fermai un paio di giorni al rifugio: due occhi in più per cercare pollini fossili nelle rocce scure della cresta tra il Pic Cjadin e forcella Monumenz.

Qualche anno dopo mi iscrissi a Geologia a Padova e durante gli studi all'Università scoprii la valenza internazionale delle rocce che ero solita calpestare fin da bambina. La particolarità delle rocce della catena del monte Coglians sta nel fatto che, a differenza di altre rocce coeve, non ha subito metamorfismo e quindi conserva le strutture deposizionali originarie e il relativo contenuto fossilifero. Sulla base di questi dati è emerso che i calcari fossiliferi costituenti i monti che vanno dal passo Giramondo al passo di Monte Croce Carnico sono la testimonianza delle più grandi scogliere coralline esistite sul nostro pianeta, risalenti al periodo Devoniano, circa 400 milioni di anni fa (fig. 1). Questa scogliera fossile per estensione non ha eguali in tutta Europa, motivo per cui la zona del monte Coglians è un sito geologico di importanza sovranazionale. La zona è stata, ed è ancora, studiata principalmente dal personale dell'Università

Fig. 1. Vista dal sentiero che risale il Cjadinon. Le rocce arenitiche scure e i pendii erbosi della cresta di Monumenz (a destra) contrastano con le rocce calcaree chiare della scogliera devoniana del monte Coglians

Sot la Nape 76 (2024), 2, 13-18
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

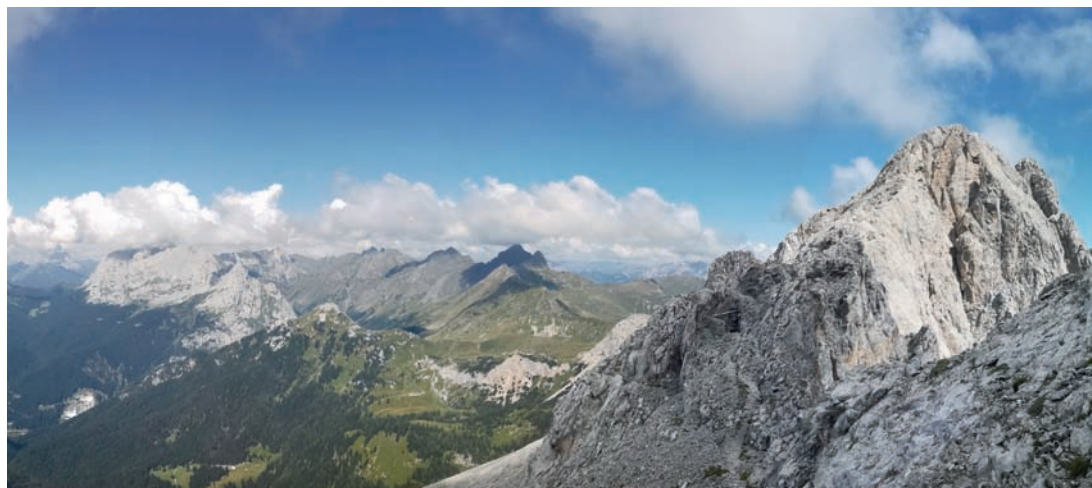



Fig. 2. Panoramica dal sentiero che conduce alla cima del monte Volaia (in primo piano a destra). Le rocce chiare del Monte Avanza contrastano con le rocce scure del monte Navastolt, separate dalla valle di Fleons. In basso a sinistra si può riconoscere la cava di marmo di Pierabech, in basso al centro i pascoli e le malghe della val Bordaglia

di Bologna (in passato dal professore carnico Michele Gortani) e dal personale di alcune università austriache, spesso in collaborazione tra loro.

Ma quanta geodiversità c'è nel territorio del comune di Forni Avoltri? Decisamente tanta, in pochi chilometri ci sono ben tre geositi: le metamorfiti del monte Avanza, la linea della val Bordaglia e la scogliera corallina del monte Coglians.[1]

Cominciamo dal primo: rocce debolmente metamorfosate (anchimetamorfiti) che costituiscono le propaggini più orientali del massiccio del monte Avanza. Durante gli eventi orogenetici, gli ammassi rocciosi vengono compressi e spinti in profondità: ciò determinata anche un innalzamento della temperatura nelle rocce. Tale aumento di pressione e temperatura produce nelle rocce delle trasformazioni che ne modificano l'aspetto: questo processo va sotto il nome di metamorfismo.

Nella zona di Avanza-Fleons l'aumento di pressione e temperatura è stato modesto e ha prodotto un leggero metamorfismo (anchimetamorfismo). Qui, precisamente al passo del Buso, affiorano le più antiche rocce friulane. Risalgono a 500 milioni di anni fa (Ordoviciano - Siluriano) e sono rocce scure sottilmente stratificate e pieghettate dalle compressioni che, 350 milioni di anni fa, formarono una catena montuosa (orogenesi varisica). Questo evento orogenetico è anche la causa del metamorfismo di queste rocce e anche dei calcari devoniani (circa 400 milioni di anni fa) che costituiscono le chiare pareti del Navastolt e dell'Avastolt, nonché dei marmi della cava di Pierabech. Queste stesse rocce sono poi state riportate in superficie durante l'orogenesi alpina e oggi affiorano nella zona del monte Avanza e della valle di Fleons (fig. 2).

Questo antichissimo mondo metamorfico si ferma di colpo lungo la val Bordaglia: lungo essa corre un fascio di faglie (linea della val Bordaglia) oltre il quale, a est, affiorano calcari della stessa età di quelli del Navastolt ma che non hanno subito metamorfismo. Conservano quindi il loro contenuto fossilifero e costituiscono la grande scogliera corallina che si

[1] Cucchi/Finocchiaro/Muscio 2009, pp. 30-35.

Fig. 3. Il monte Capolago sovrastante le rocce rosse del costone Lambertenghi presso il passo Volaia (vista dal passo della val Valentina)

Fig. 4. Fossili del monte Coglians esposti a Padova presso il Museo della Natura e dell'Uomo (Museo della Natura e dell'Uomo. Università degli studi di Padova)

estende dai monti di Volaia fino al passo di Monte Croce Carnico. E infatti rocce della stessa età di quella affioranti nella valle di Fleons, ma non metamorfosate, affiorano sul costone Lambertenghi presso il passo Volaia (fig. 3) e rappresentano arenarie fossilifere depositatesi in un delta fluviale di circa 450 milioni di anni fa.[2]

L'importanza sovranazionale dell'area del monte Coglians sta nel fatto che, diversamente da altri depositi così antichi, qui le rocce non hanno subito metamorfismo e perciò il contenuto fossilifero si è conservato (fig. 4). I fossili ritrovati hanno permesso la ricostruzione paleogeografica dell'ambiente in cui tali organismi vivevano: una scogliera corallina tropi-

2 Corradini/Corriga/Kido et alii 2018.

Fig. 5. Il lago Bordaglia è ospitato in una conca morenica originatasi durante le fasi finali dell'ultima glaciazione

cale simile a quella che oggi esiste in Australia (il cosiddetto *Reef*). La valenza sovranazionale della catena del monte Coglians sta nella continuità della successione stratigrafica: più di 1000 metri di strati rocciosi sovrapposti che rappresentano ininterrottamente circa 150 milioni di anni di storia del nostro pianeta, a partire da 450 milioni di anni fa.
E con un salto temporale di centinaia di milioni di anni ci troviamo ora ad ammirare la conca che ospita l'ormai famosissimo lago di Bordaglia (fig. 5). La spettacolarità di questa zona è il risultato degli effetti dell'ultima glaciazione (da 110.000 a 12.000 anni fa) in "collaborazione" con gli effetti delle pre-esistenti faglie tettoniche che, frantumando le rocce, hanno favorito l'azione esaratrice dei ghiacciai. I processi di escavazione e di deposizione imputabili ai ghiacciai hanno modellato il territorio rendendolo idoneo ad ospitare un lago delimitato da depositi morenici.
E non è un caso che proprio l'oasi faunistica (ma io aggiungerei anche botanica) di Bordaglia e Fleons coincida con il peculiare ambiente geologico che la ospita, poiché alla base della straordinaria biodiversità di questo luogo c'è la sua storia geomorfologica. Le diverse tipologie di rocce, interagendo con i fattori climatici, danno origine a diversi substrati e suoli su cui attecchiscono molteplici specie botaniche che a loro volta supportano la vita animale. Rocce, suoli, microorganismi, piante e animali sono come le tessere di un mosaico: ognuna, anche la più piccola, è fondamentale per la riuscita dell'opera in termini di bellezza e persistenza nel tempo.
La presenza delle faglie associate alla linea della val Bordaglia ha anche determinato il destino

di due attività antropiche storiche: le cave di Pierabech e di Sigilletto (Clap di Naguscel). Dalla prima, ancora attiva, si estrae il pregiato marmo Fior di Pesco Carnico, la seconda è sì attiva però non più per l'estrazione di "marmo", ma solo per l'estrazione dei meno pregiati massi da scogliera. E il motivo sta proprio nel perché ho usato le virgolette: in geologia il termine marmo si riferisce a un calcare che ha subito metamorfismo. A Pierabech e Naguscel troviamo rocce calcaree accomunate dallo stesso ambiente di formazione (scogliera corallina), ma con destini diversi durante l'orogenesi di 350 milioni di anni fa (varisica): forti compressioni hanno provocato aumento di temperatura nell'ammasso roccioso e ricristallizzazione dei calcari dell'Avanza, rendendoli oggi più compatti e integri (caratteristiche determinanti per produrre grandi lastre di marmo), mentre compressioni di minor entità hanno interessato i calcari a est della linea di Bordaglia, causando fratturazione senza ricristallizzazione e rendendo quindi impossibile la produzione di grandi lastre lapidee nella cava di Naguscel. Le rocce di Pierabech hanno perso l'originario contenuto fossilifero, ma con i processi di ricristallizzazione hanno acquisito una particolare colorazione biancastra con macchie rosa-violetto dovuta alla presenza di particelle di minerali ferrosi e manganesiferi. Si sono trasformati in marmi pregiati: il Fior di Pesco Carnico esportato in tutto il mondo.
Ma la geodiversità del territorio di Forni Avoltri non finisce qui. Circa cento milioni di anni dopo aver subito gli effetti dell'orogenesi varisica, il monte Avanza subì l'effetto delle eruzioni vulcaniche sottomarine (processi magmatici durante il Trias medio, circa 220 milioni di anni fa). Il magma riscaldò le acque presenti in profondità e queste, risalendo entro le discontinuità degli ammassi rocciosi, depositarono il loro contenuto di minerali. Si sono formati così i giacimenti metalliferi all'interno del monte Avanza, miniera sfruttata nei secoli scorsi (senza troppa fortuna) principalmente per l'estrazione di rame. Se dal punto di vista economico la miniera di Avanza non è risultata rilevante, dal punto di vista scientifico suscita molto interesse per i mineralogisti: oltre al ritrovamento di splendidi minerali di malachite vengono segnalati ritrovamenti di minerali rarissimi.[3]
I paesaggi che al giorno d'oggi possiamo ammirare sono il frutto di drastici cambiamenti ai quali le rocce si sono dovute adeguare. Durante la formazione delle catene montuose alcune rocce sono state spinte in profondità e poi sono state riportate in superficie con un aspetto diverso, modificato dalla metamorfosi subita. In altri settori le rocce sono rimaste in superficie, ma sono state spinte a "scivolare" le une sopra le altre, oppure sono state dislocate fianco a fianco lungo linee di frattura. È per l'effetto di queste dislocazioni che oggi troviamo organismi marini fossili sulle nostre montagne lontane dal mare. In tempi più recenti le formazioni rocciose che costituiscono le nostre valli sono state modellate dall'azione dei ghiacciai e le nuove morfologie che hanno assunto sono ancora davanti ai nostri occhi: la splendida Val Bordaglia ne è un esempio.
Le rocce, le montagne, le valli sono in continua evoluzione e non si fermeranno mai, dovranno sempre rimettersi in equilibrio con tutti i processi di cambiamento del nostro pianeta, così come fanno gli esseri viventi che continuamente cercano di adattarsi alle nuove condizioni ambientali.
Il paesaggio che ammiriamo oggi è il frutto di un nuovo equilibrio raggiunto successivamente alla fine dell'ultima glaciazione. Si tratta di un'evoluzione geomorfologica, durata circa 12.000 anni, indotta dal cambiamento climatico che ha determinato la fine del periodo

[3] Ciriotti/Möckel/Blass/Bortolozzi 2006; Bortolozzi/Ciriotti/Bittarello/Möckel 2015.

Fig. 6. I terrazzi fluviali di Avoltri in una fotografia estratta da Venturini 2009

glaciale. Con l'inizio del ritiro delle lingue glaciali, entro le valli alpine si è originato un contesto di instabilità dei versanti ai quali è venuto a mancare il sostegno del ghiacciaio. Il rilascio di tensione e lo scioglimento del ghiaccio interstiziale presente negli ammassi rocciosi causarono frequenti cedimenti, scoscendimenti e crolli (anche catastrofici) oggi riconoscibili come paleo-frane. Di questi eventi troviamo testimonianza anche a Forni Avoltri, in particolare nella zona su cui sorge la contrada Avoltri (fig. 6). Leggendo l'attuale paesaggio si notano dei terrazzamenti che sono stati interpretati dal geologo C. Venturini[4] come il risultato della deposizione di conoidi ghiaioso-sabbiosi entro un lago creato da un accumulo di una frana (staccatasi dal versante del gruppo montuoso del Pleros) che sbarrò il corso del Degano in località Temerat. Tale accumulo di frana fu poi smantellato e asportato dall'attività erosiva del Degano che, ripristinando il suo alveo, drenò le acque lacustri determinando il prosciugamento del lago.

In conclusione, vorrei essere riuscita a suscitare in chi ha letto questo articolo la curiosità di ammirare il paesaggio con un altro sguardo, con una prospettiva spazio-temporale che nel territorio di Forni Avoltri è assai ampia. Che sia una semplice passeggiata o una escursione verso le vette, se si procede con calma e ci si ferma a posare lo sguardo su ciò che si calpesta e poi lo si sposta sempre più lontano fino all'orizzonte, si scoprono dettagli che con la fretta solitamente si perdono. Vi assicuro che scoprirete molte cose nuove, anche se quelle strade, quei sentieri, quelle ascensioni le avete già fatte molte volte.

Bibliografia e sitografia

Bortolozzi G./Ciriotti M.E./Bittarello E./Möckel S., *Monte Avanza, Forni Avoltri, Carnia (Udine, Friuli-Venezia Giulia): conferme e nuovi ritrovamenti*, «Micro» Periodico dell'AMI Associazione Micro-mineralogica Italiana (2015), vol. 13, pp. 2-39.

Ciriotti M.E./Möckel S./Blaß G./Bortolozzi G., *Cualstibite: ritrovamenti italiani*, «Micro» Periodico dell'AMI Associazione Micro-mineralogica Italiana (2006), n. 1, pp. 19-24.

Corradini C./Corriga M.G./Kido E. et alii, *Passo Volaia: leggere il passato nelle rocce*, (Le guide del Geoparco, 2), Tolmezzo, Edizioni UTI della Carnia, 2018.

Cucchi F./Finocchiaro F./ Muscio G. (a cura di), *Geositi del Friuli-Venezia Giulia*, Trieste, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, 2009.

Venturini C. (a cura di), *Note illustrative della Carta geologica d'Italia, foglio 031 Ampezzo*, Bologna, Università degli Studi di Bologna - ISPRA, 2009.

< https://geoparcoalpicarniche.org/wp-content/uploads/2020/12/quaderno_volaja_LR.pdf >

< https://www.regione.fvg.it/rafvg/export/sites/default/RAFVG/ambiente-territorio/geologia/FOGLIA08/allegati/Geositi_FVG_completo.zip >

[4] Venturini 2009, pp. 152-153.

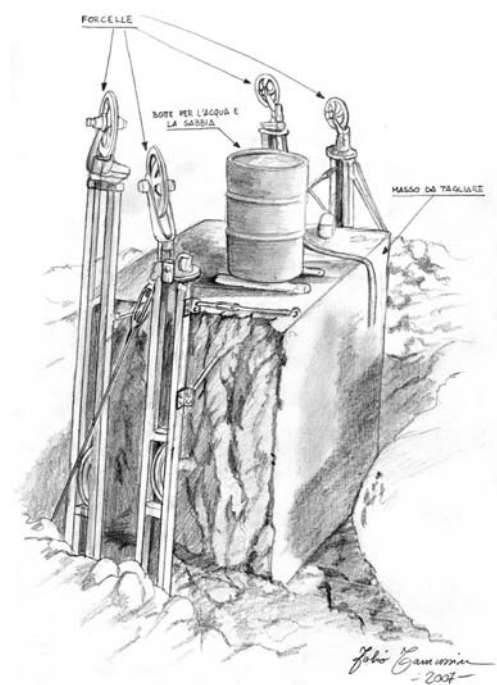
Picopiêros e marmo

Novella Del Fabbro

Las origjines dal paîs dal For e Davùatri es part de mont di Navanzo, a 2500 metros di cuoto, dulà che intor lu Triocent es ero las minêros d'arint e di ram; parfin lu stema dal cumun dal paîs al ripuarto trio fôcs cun dôs marcjelinos incrosados a testemoneâ l'antîc mistêr dei minadùors. Chestos minêros es son restados in funzion fin tei ultims dal Votcent, parcè che dopo la veno metalifero e je lado pal orden esaurintsi. No nomo minerâi, però. Cui prins dal Nûfcent lu paîs al scuverç lu marmo, presint tes sôs monts in variants un grum pregjados: dal *Grigio Carnico*, al *Rosso Peralba*, al *Fior di Pesco Carnico*.

Il *Fior di Pesco*, gjavât fôr de mont di Navanzo, al fo scuviert dal rasonîr Rinaldo Colledan di Luint di Davâr. Tal 1922 al rivo al For par un funerâl e tal simiteri al iôc bielos crùos in clap di ogni calùor firmados dai picopiêros Bino dal Punt (Albino Del Fabbro) e Bepo di Coco (Giuseppe Romanin), ch'i vevo imparât lu mistêr dal scalpelin a Klanfurt. Culpît da chestos crùos fatos intun materiâl mai vedût, al vâ a ceri informazions. I doi picopiêros lu puarto su las spuindos dal Dean, in Pirobech, sot lu Clap Solâr, dulà ch'i cjato chei biei claps calurîts plombâts jù de mont di Navanzo.

Cussì Colledan al davierç la primo gjavo al For. Doprant imprescj avondo primitîfs, tal 1923 ju operaris i gjavo fôr ju prins blocs di marmo: chei piçui i ven puartâts a Comeglians cui cjars tirâts dai cjavai par essi cjamâts tal trenin; chei pi grancj ei rivo jù simpri cui cjars a Vilo (Villa Santina) par cjapâ âtos destinazions. Par capî la validitât dal prodot, al ven consultât encje lu gjeologo Michele Gortani, ch'al ero docent universitari a Bologno te catedro di gjeologjio dal 1924 al 1953. Te sô relazion al scrîf che «le tinte sono bellissime e possono competere vittoriosamente con quelle dei migliori fra i nostri marmi colorati e resistenti, anche per rivestimenti all'aperto».

Gjavâ lu marmo dal cret 100 agns fa al ero un grum sfadiùos e pericolùos, specialmenti lu traspuart dei blocs a puart di strado. Chescj i vignevo leâts cun cuardos di açâr e calâts plan plan jù pe *chipo* (lizza) dai operaris. Par seâ lu marmo, a chei timps si dopravo uno "sièo" fato di fîl di açâr, savalon di mâr par fâ scori lu fîl, e âgo, ch'e vevo da cori simpri par sfredâ pal orden lu fîl. Par rifilâ ju blocs, i picopiêros

Savalon di mâr, fîl di açâr, ago par taiâ lu bloc dal marmo (disen di Fabio Tamussin)

Sot la Nape 76 (2024), 2, 19-20
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Operaris e dirigjents de gjavo di marmo a ringraziâ la lùor patrono Santa Barbara, 4 Dicembre 1971 (foto G. Del Fabbro)

(*sbozzatori*) i vevo da vìo un grum di pratico e fuarço a doprâ ponto e maçûl. In chel viaç al vignevo doprât l'esplosîf par fâ la "varado" (fâ saltâ un toc di cret), lavùor un grum riscjùos. Se dut al lavo ben, la dito e ufrivo un cuart di vin al operari e lu cont al ero saldât… Ma purtrop cuatri di lùor i àn rimetût la vito.

L'ativitât e à subit sucès: già tei agns 1927-1930 ju mercjâts di destinazion dal marmo i son a Triest, Venezio, Milan e Romo; tal forest, in Gjermanio, Polonio, Americo dal Nord e dal Sud. A Udin lu nestri biel marmo al ven doprât tal Tempio Ossario e tes butìogos pi di lusso di via Mercato Vecchio. Encje lu monument in memorio dei muarts de Primo Vuero de Casermo di Prampero al ven fat tei agns Trento in *Fior di Pesco*.

Tal 1935 Colledan al cêt la gjestion de gjavo e industrio Marmi Vicentini di Chiampo (Vicenzo), che oro di vuìo e continuo a puartâ indevant l'ativitât cul nom di Margraf. Cumò ju timps i son cambiâts. Cu las novos tecnologjìos si lavoro in galarìo e lu marmo al ven taiât cul fîl diamantât da operaris cuasi ducj forescj di Asiago. Tei oltro 100 agns di vito de gjavo, i àn lavorât aì oltro 150 operaris dal paîs, blocant un tic l'emigrazion, ma cumò i son ridots nomo in doi…

Tal Novembre dal 2004 i ài avût la furtuno di lâ in Sud Africo a Johannesburg tar uno esposizion di granitos e marmos di Nicolina di Santolo di Peonis, uno femeno che e à fat furtuno aventi jù comprant gjavos e deventant parfin president dei industriâi dal puest. Tal so campionari e à encje lu *Fior di pesco carnico*, rivât fintromai alajù!

Tancj palaçs in Italio i son stâts fats cul nestri marmo: a Venezio lu Palaç de Mostro dal Cinema e la Stazion dei trenos S.Lucia, a Romo lu Palaç dal Governatùor e la Bancjo Nazionâl dal Lavùor, a Firenze l'Istitût Agronomic e la Casso di Sparagn.

Lu nestri paîs, però, al à esportât tal timp no nomo marmo, ma encje manodopero professionâl. Lu confermo ju nestris paesans, ju fradis Gjini e Gjovanin Romanin: tal 1964 i fo ingagjâts pe lùor bravuro e competenço da uno dito di Milan tal grandiùos progjet patrocinât dal UNESCO in Egjit par trasferî lu templi di Ramses II che, cu la costruzion de digo di Assuan, al riscjavo di essi distrut dal âgo.

Di chesto grando tradizion di picopiêros cumò in paîs a resto ben pùoc, sêti pal progres tecnologjic sêti pes sieltos aziendâls… ma si spero che la int dal puest e podio riscuvergilo e puartâlo indevant cun novos ideos!

Le sorgenti di Forni Avoltri

Riccardo Carrera

Mentre nel passato il nome di Forni Avoltri è stato strettamente intrecciato alle miniere del monte Avanza, il presente è legato all'acqua della fonte di Fleons che è imbottigliata dalla Goccia di Carnia. Passato e presente sono topograficamente molto vicini: queste due risorse primarie interessano di fatto la stessa zona. La sorgente infatti si trova alle falde orientali del gruppo dell'Avanza a 1370 m s.l.m. nei pressi del sito denominato *Streto de Mêsolo* che divide il Navagiust dal Navastolt.

Si deve a Renzo Candussio, docente dell'Istituto Chimico di Trieste, alla fine degli anni '60 del secolo scorso, la prima ricognizione delle sorgenti del Comune di Forni Avoltri approdata in una successiva pubblicazione dove erano state inventariate e descritte cinquantatré fonti.[1] E di sicuro non erano tutte. Si può ritenere con certezza che lo studioso si sia avvalso della segnalazione e della collaborazione dei *fornets* che, da sempre e soprattutto quando andavano *in mont*, avevano individuato e imparato ad apprezzare l'acqua delle numerose sorgenti proprio per la loro freschezza e bontà.

A onor del vero l'interesse per alcune sorgenti vicine al paese, segnalategli dal prof. Muratori dell'università di Ferrara, prende avvio scientifico con il contributo di Giovanni Sandri che già nel 1954 pubblica le analisi della sorgente Danders[2] e successivamente quella di Clevos.[3]

A seguire il Comune di Forni Avoltri provvedeva ad effettuare opere di captazione e a pubblicizzarne i pregi.

Dai tragici eventi dell'alluvione del novembre del 1966, per iniziativa di alcuni industriali comaschi prende avvio un grade gesto di solidarietà che si concretizza nella realizzazione dello stabilimento di imbottigliamento dell'acqua della sorgente di Fleons. Nello stesso periodo c'è stato anche l'interessamento dei fratelli Venier di Villa Santina per lo sfruttamento della sorgente "Geu".

Dopo questi riferimenti è necessario tornare alla fonte di Fleons, la fonte regina, che già il Marinoni a fine '800 aveva definito «ottima sorgente». Da quarant'anni il nome di Forni Avoltri si associa direttamente alla Goccia di Carnia. La sorgente di Fleons è generosissima: alla fonte sgorgano 100 lt/sec, risultando una delle sorgenti più ricche d'Europa. Tuttavia vengono imbottigliati *solo* 180 milioni di litri all'anno. La temperatura dell'acqua alla fonte è di circa 7° C, costante nell'arco di tutto l'anno. I processi di imbottigliamento sono stati costantemente aggiornati, utilizzando innovazioni tecnologiche finalizzate sia all'automazione sia a preservare le straordinarie caratteristiche organolettiche dell'acqua che presenta tra l'altro un bassissimo residuo fisso ed è indicata nell'alimentazione dei neonati. Nelle prime iniziative pubblicitarie l'acqua della sorgente di Fleons veniva definita a buon diritto "miracolo della natura".

---

[1] Candussio 1981, pp. 1-19.

[2] Sandri 1954, pp. 1-6.

[3] Sandri/Sandri Cavicchi 1967-1969, pp. 1-5.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 21-22
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Iscrizione, andata perduta con l'alluvione del 1966, di "Fons Gilda" nel borgo di Danders

Grazie a questa attività trovano occupazione a Pierabech circa cinquanta addetti, cui si deve aggiungere tutto l'indotto che solo di autisti è di pari numero. Infine una nota particolare: il 30% della vendita va all'estero.

Proprio quest'anno ricorre il 50° anniversario dell'inaugurazione dello stabilimento che si è tenuta il 22 giugno 1974 alla presenza del presidente della Regione Antonio Comelli, dell'industriale comasco Francesco Tettamanti, promotore dell'iniziativa, e del sindaco di allora Mario Del Fabbro.

Un ringraziamento va a Carlo Romanin, responsabile dello stabilimento della Goccia di Carnia.

Bibliografia

Candussio R., *Le acque sorgive del bacino dell'Alto Degano in Carnia*, estratto da «In Alto» 99 (1981), serie IV, vol. 63.

Sandri G., *L'acqua minerale "Danders" di Forni Avoltri (Carnia)*, estratto da «Bollettino dei Laboratori Chimici Provinciali - Ferrara» (1954), n. 4, vol. V.

Sandri G./Sandri Cavicchi G., *L'acqua minerale "Clevos" di Forni Avoltri (Carnia)*, «Atti della Accademia delle Scienze di Ferrara», volumi 45-46, a.a. 1967-1969.

Percorso Kneipp a cielo aperto: idroterapia e benessere fra gli alberi di Forni Avoltri

Barbara Cedolini

Non è facile trasmettere a parole la sensazione di benessere generata dall'essere immersi a piedi nudi nelle acque gelide di un ruscello che sgorga quasi per incanto dalle profondità di un bosco. Succede a Forni Avoltri, nella località Genzianella, attraversata dall'omonimo sentiero didattico-naturalistico (0,6 km) che costeggia il paese e che è stato ideato per far conoscere le particolarità botaniche del luogo. Del resto, il comune vanta un patrimonio forestale unico nel suo genere, straordinario serbatoio di diversità biologica: abeti rossi e bianchi, faggi, larici e aceri, una ricchezza rimasta incontaminata e lontana dal turismo di massa.

Immaginate ora una nuova scienza medica, che possa rendervi più attivi, rilassati e sani riducendo al tempo stesso i rischi di ammalarvi di cancro, ulcera, ipertensione, malattie cardiache, depressione e ansia. Questa scienza medica oggi esiste e si chiama medicina forestale. È stato scientificamente dimostrato, infatti, che i cosiddetti "bagni di foresta" attivano il sistema immunitario, riducono gli ormoni dello stress, migliorano la qualità del sonno, hanno effetti sulla depressione e la

Percorso Kneipp presso la località Genzianella di forni Avoltri

Sot la Nape 76 (2024), 2, 23-25
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

pressione sanguigna, accorciano i tempi della riabilitazione. Così, quella passeggiata lungo il percorso della Genzianella che è sempre stata solo una mia personale abitudine ogni volta che torno a Forni Avoltri, per scongiurare stress e negatività, oggi ha delle effettive evidenze scientifiche. Immergersi nella natura per qualche ora è l'antidoto a tanti malanni legati al recente (in termini evolutivi) inurbamento umano.
La località anticamente si chiamava *Tei Runcs*, toponimo riconducibile alla parola *ronc*, che il Vocabolario Pirona definisce come «terreno montano sull'orlo dei boschi messo a coltura in seguito a disboscamento»; in effetti, ancora oggi il sentiero costeggia il paese attraversando un bellissimo bosco. La fisionomia dell'area nei primi anni dell'Ottocento doveva essere completamente diversa: testimonianze storiche raccontano, infatti, che in questo luogo fosse funzionante un mulino che attingeva alle abbondanti risorgive d'acqua presenti. Anche il bosco è una realtà recente, visto che in passato il paesaggio era costituito da rigogliosi prati: mia nonna Irma, tra le ultime persone del paese ad averli sfalciati, raccontava spesso di quanto fosse rigenerante andare a dissetarsi in quelle acque fresche e zampillanti. Di quel vecchio mulino oggi non rimane che l'evidenza del tracciato perimetrale, vicino al quale, nel 1930, è stata scavata e direttamente incastonata nella pietra tufacea un'ancona dedicata alla Madonna Immacolata. Il luogo evolve ancora e negli anni Sessanta, sulla destra del

La località dove si trova il percorso anticamente si chiamava *Tei Runcs*, toponimo riconducibile alla parola *ronc*, che il Vocabolario Pirona definisce come «terreno montano sull'orlo dei boschi messo a coltura in seguito a disboscamento»

Il Percorso Kneipp di Forni Avoltri offre al visitatore l'opportunità di immergersi con tutti i sensi nella meraviglia di un bosco di montagna

Il Metodo Kneipp consiste in una cura naturale che, grazie all'immersione nell'acqua fredda seguendo precise regole, depura e stimola l'apparato cardiocircolatorio, tonificando l'organismo e rinforzando le sue difese immunitarie

rio Acqualena, alla confluenza con il torrente Degano, i giovani di Forni Avoltri costruiscono un chiosco provvisorio dove, nella stagione estiva, organizzavano balli e feste di paese con musica dal vivo: erano momenti di spensierata allegria che coinvolgevano tanti valligiani e villeggianti; il chiosco era stato battezzato la "Genzianella", nome che ancora oggi identifica il sentiero e questo splendido luogo adiacente al paese.

Amo attraversare la Genzianella ogni volta che torno a Forni Avoltri. Bastano pochi passi per immergersi e farsi abbracciare da una natura generosa e lussureggiante, popolata da salici, abeti e ontani; ascoltare i suoni di un bosco non contaminato da rumori artificiali mi rilassa, così come poter toccare alberi, rocce e muschio attiva il più sottile e inconsapevole dei nostri sensi, l'olfatto, facendo ancora di più: porta all'interno del nostro organismo i monoterpeni emessi dalle foglie delle piante e dal suolo forestale, molecole volatili che sono alla base degli olii essenziali che si usano in aromaterapia e che hanno provati effetti sul benessere psicologico e fisiologico. Ma l'esperienza davvero immersiva (in senso letterale) si può vivere una volta raggiunta, più o meno a metà del sentiero, la struttura che ospita il percorso Kneipp, realizzato su un progetto commissionato dall'amministrazione comunale all'architetto Daniele Morello.

L'ispirazione nasce dalla conoscenza dei benefici dell'acqua e in particolare del percorso Kneipp, ideato da Sebastian Kneipp all'inizio dell'Ottocento in Baviera. Fin da giovane Kneipp desiderava diventare prete, ma all'età di 28 anni si ammalò di tubercolosi. Sembrava non ci fosse nulla da fare, ma lui iniziò a studiare teologia. Lesse un libro che lo illuminò: *Lezione sulla forza guaritrice dell'acqua fresca* e decise di tuffarsi ogni giorno nel gelido Danubio. Dopo 6 mesi guarì completamente e iniziò a studiare fino ad ideare quello che oggi è conosciuto come "Metodo Kneipp". Si tratta di una cura naturale che, grazie all'immersione nell'acqua fredda seguendo precise regole, depura e stimola l'apparato cardiocircolatorio, tonificando l'organismo e rinforzando le sue difese immunitarie.

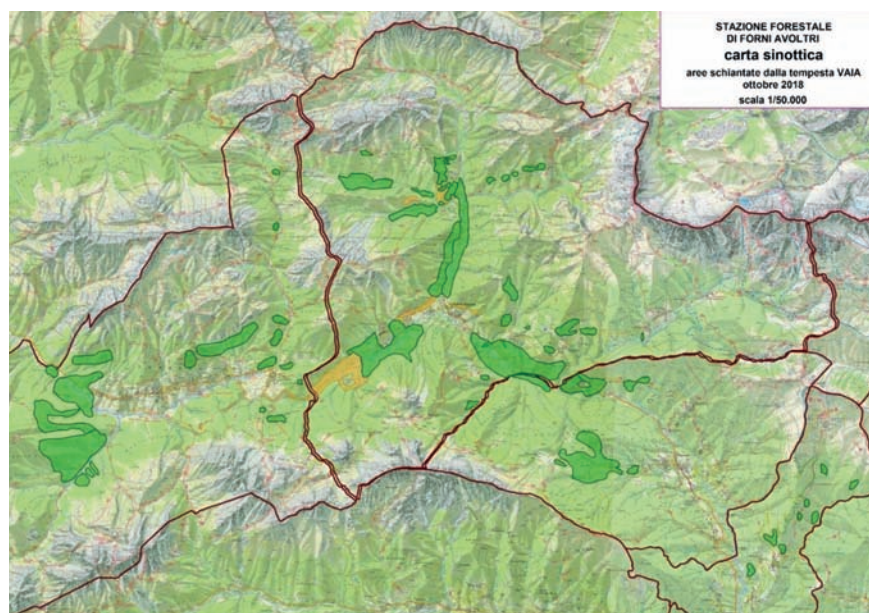
La natura che circonda il sentiero appare generosa e lussureggiante, popolata da salici, abeti e ontani

Il Percorso Kneipp di Forni Avoltri si ispira a questi principi, offrendo al visitatore l'opportunità di immergersi con tutti i sensi nella meraviglia di un bosco di montagna, camminando a piedi scalzi sull'erba, sui sassi e sul legno, sostando sulla panchina ad ascoltare le voci della natura, scorgendo con lo sguardo la magia dell'acqua in alto che sgorga dal nulla, inesorabile e pura.

Grazie Forni Avoltri per questo regalo: un'esperienza che attraverso il corpo immerge lo spirito in una dimensione di pace ed equilibrio. Alla ricerca di quell'armonia con la natura a cui dovremmo tendere per stare bene, con noi e con il mondo.

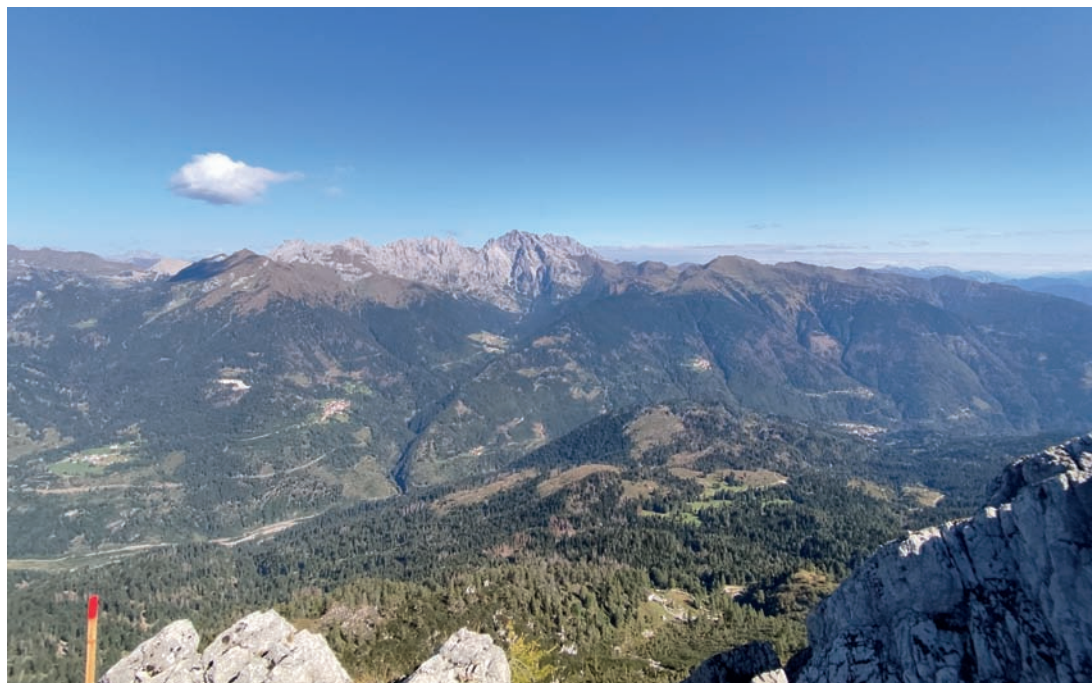
La tempesta Vaia e il suo drammatico impatto sull'ambiente

Enrico Romanin, Grazia Romanin

La tempesta Vaia, assieme al terremoto del 1976 e all'alluvione del 1966, è stata certamente una delle più devastanti sciagure naturali che abbiano colpito l'alta valle del Degano. Danni ai boschi, alle strade, alle linee elettriche e telefoniche, ai corsi d'acqua, alle opere idrauliche, alla sentieristica, alle malghe e agli edifici in genere. Terminata la fase emergenziale, si è passati al rilievo dei danni con riguardo particolare al patrimonio forestale così pesantemente colpito.
La localizzazione e la quantificazione degli schianti è stata fatta dai forestali, a piedi, perché il territorio era impercorribile a causa degli alberi caduti su tutta la rete viaria forestale. La stima dei danni ammontava a circa 600.000 mc di schianti solo nel territorio della Carnia e del Canal del Ferro-Valcanale. I comuni più colpiti: Sappada con 120.000 mc e Forni Avoltri con 130.000 mc.
A seguito della presenza di migliaia di piante a terra, era inevitabile un incremento della popolazione del bostrico tipografo, insetto scolitide delle dimensioni di pochi millimetri, che si nutre della parte interna della corteccia, attirato dalle sostanze emesse dalle piante in difficoltà e che si riproduce in modo esponenziale grazie alla grande disponibilità di nutrimenti per poi attaccare anche le piante verdi rimaste in piedi.
La Regione ha quindi inteso incentivare il recupero del legname schiantato, attivando

La mappa delle aree schiantate al 100%

Sot la Nape 76 (2024), 2, 26-29
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

I boschi schiantati sotto l'abitato di Sigilletto (2018)

immediatamente il Regolamento D.P.Reg. 210/2014 che prevede la concessione di indennizzi a favore dei proprietari forestali danneggiati da calamità naturali.
Le utilizzazioni hanno riguardato subito gli schianti concentrati e ben serviti dalla viabilità forestale, grazie a linee di gru a cavo e a macchine forestali quali l'harvester abbinato al forwarder, meccanizzando completamente l'utilizzazione boschiva.
Solo più tardi ci si è spostati sui boschi di difficile accesso, non serviti dalla viabilità forestale, quelli sui versanti più acclivi, impervi e con salti di roccia, le piccole proprietà, in genere private e molto parcellizzate e quindi ingestibili.
L'area del macchiatico negativo si è purtroppo ampliata con il passare del tempo per il progressivo deterioramento e deprezzamento del materiale legnoso. Il materiale da esboscare era tre o quattro volte la capacità operativa annua del settore delle utilizzazioni boschive regionali e si è dovuto pertanto chiamare ditte da fuori regione e anche dall'estero, in genere dotate di attrezzature per lavorare grandi quantità di legname in poco tempo.
A cinque anni di distanza gli schianti utilizzabili sono stati tutti esboscati, anche grazie alla rete di strade forestali finanziate dalla Regione e dall'UE; rimangono gli schianti sparsi e quelli non raggiungibili.
Nel contempo, per monitorare l'andamento dei patogeni, si è provveduto ad estendere la rete di monitoraggio dello scolitide, già attivata e controllata dal CFR, aumentando il numero di trappole a feromoni distribuite sul territorio, con riguardo in particolare alle zone maggiormente colpite dalla tempesta. Durante il 2019 non si sono registrate variazioni significative delle catture rispetto agli anni precedenti, ma dal 2020 la pullulazione è aumentata in modo esponenziale.
Nel solo 2023 sono stati stimati circa 70 mila metri cubi di piante bostricate nella giurisdizione della stazione forestale di Forni Avoltri, con 17000 mc a Sappada, 14000 mc a Forni

Gli effetti di Vaia visti dalla Crete di Chiampizzulon: in primo piano il Col maggiore e sullo sfondo il gruppo Coglians-Chianevate (2023)

Avoltri, 35000 mc a Rigolato e 5000 mc a Comeglians. Questo dato è frutto di rilievi puntuali e di stime prudenziali non essendo possibile raggiungere tutti i siti interessati.
Il fenomeno purtroppo non pare attenuarsi e molto dipenderà dalle condizioni climatiche dei prossimi anni. Inverni senza neve, primavere miti, estate e autunno con poca pioggia favoriranno il bostrico che avrà sempre a disposizione abeti "stressati" in difficoltà. Viceversa, ci vorrebbero inverni freddi e con tanta neve per garantire la selezione naturale dell'insetto e acqua per l'estate.
In futuro la predominanza dell'abete rosso sarà solo un ricordo. I boschi di conifere saranno un unicum solo in condizioni continentali sopra i 1000-1200 metri di quota, ritornando al loro areale d'origine, che i nostri

Le aree bostricate sul versante meridionale del Monte Crostis viste da Valpicetto (2023)

Piante completamente secche a seguito di un attacco di bostrico tipografo (2024)

Le gallerie scavate dallo scolitide nella corteccia (2024)

Sulla sinistra piante in fase di arrossamento, indice di presenza dello scolitide sotto corteccia (2024)

nonni avevano volontariamente ampliato per il loro valore commerciale a scapito delle latifoglie che venivano tagliate per farne legna da ardere appena raggiungevano un diametro adeguato. Saranno sempre più diffusi i boschi misti con resinose e latifoglie ed entreranno sempre in maggiore quantità specie arboree tipiche della collina o dell'ambiente prealpino quali noce, frassino, acero, ecc. Inoltre bisogna aspettarsi anche una diffusione di specie esotiche invasive, peraltro già presenti, quali ad esempio l'ailanto e la reynutria japonica già diffuse anche in alta Carnia.

Nel breve tempo però, oltre ai danni ambientali, preoccupa il danno economico che Vaia e il bostrico hanno comportato per le popolazioni dell'alta montagna. Enti pubblici e privati infatti hanno perso migliaia di alberi e quindi migliaia di euro di introiti.

Nella sola giurisdizione della stazione forestale di Forni Avoltri e soprattutto nei comuni di Sappada, Forni Avoltri e Rigolato si sono persi circa 400 mila metri cubi di legname causa Vaia e circa 100 mila mc causa bostrico. Se da una parte è vero che si è venduto in cinque anni il corrispondente di 20 anni di tagli ordinari, è anche vero che questo legname è stato "svenduto" a prezzi stracciati condizionati dal mercato del legno. Ciò significa che oltre mille ettari di boschi schiantati, per una provvigione di almeno 350 mila mc ed una ripresa di 3500 mc/anno non produrranno reddito per almeno settanta/ottanta anni. Questo mancato reddito può essere solo in parte compensato dagli introiti ricavati in questi anni e dai sussidi stanziati dalla Regione. Tra pochi anni si faticherà a far quadrare i bilanci, peggioreranno notevolmente i servizi, aumenteranno le tasse e il cronico spopolamento delle aree rurali qui subirà una rapida accelerazione.

Bisognerà pertanto far fronte a tutto ciò con oculate politiche a favore delle terre alte, ben più incisive dei sussidi erogati negli ultimi anni, altrimenti la montagna diverrà solo una riserva integrale dove passare il fine settimana e le ferie in completa wilderness.

Sentieri nel bosco

Gianluca Nicolini

Lo Spirito del bosco

Il 28-30 ottobre 2018 un enorme drago di nome Vaia si è abbattuto come una furia sulle nostre foreste. Ciò che appare è veramente la fine o è solo un nuovo inizio?
Il percorso che da Forni Avoltri si snoda lungo il rio Degano per circa 3 km racconta ai più piccoli come in realtà in natura tutto ricomincia, con animali e piante che si muovono per ritrovare un nuovo equilibrio.
Il nuovo percorso nel bosco racconta come *Frino*, lo Spirito del bosco, aiutato dai suoi amici, i *Fornets*, aiuterà la natura a ricostruire tutto ciò che amiamo del bosco. Percorrendo il sentiero, i bimbi troveranno i *Fornets* circondati dai loro elementi. C'è il Fornetto degli animali, quello degli alberi, il fornetto dei colori, quello dei suoni e l'energico gigante dell'acqua. Ad un certo punto incontreranno il drago che è stato capace di sconvolgere con la furia di Vaia tutto l'equilibrio naturale. Arrivati alla tappa finale, i piccoli visitatori potranno raggiungere un gioco in cui potranno comporre l'immagine di *Frino* per farlo apparire.

Un personaggio del percorso Spirito del bosco

Sot la Nape 76 (2024), 2, 30-31
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Madre Natura

Con un'imponente altezza di quasi 8 metri, la scultura di Madre Natura si erge come un'opera di Land Art unica in Europa.
Utilizzando il legno proveniente dalle foreste di Forni Avoltri, Madre Natura è diventata un simbolo di rinascita, un faro di speranza che si innalza sopra l'abitato, incarnando la sinergia tra l'arte e la natura, un inno alla bellezza e all'energia creativa femminile. Situata su un balcone naturale che domina l'abitato, questa scultura è una costante presenza che incarna la connessione profonda tra l'umanità e la natura.
Una sua caratteristica straordinaria è la sua mutevolezza. Così come la natura stessa si trasforma con il passare delle stagioni, anche quest'opera cambierà nel tempo. Le intemperie – pioggia, neve, sole e vento – agiranno sulla sua struttura, creando un'evoluzione visiva unica che riflette il ciclo di rinascita caratteristico dei boschi. Non solo si fonderà gradualmente con il paesaggio circostante, ma il suo vestito sarà ornato da una serie di arbusti che fioriranno con la primavera, aggiungendo ulteriore bellezza a questa figura simbolica. L'atteggiamento della figura femminile, con le braccia spalancate, simboleggia la generosità della natura, la sua capacità di accogliere e proteggere; è l'incarnazione di quel senso di meraviglia e gratitudine che proviamo quando entriamo in contatto con la bellezza selvaggia e incontaminata della Carnia. Essa non solo guarda al paese con le sue braccia aperte, ma rivolge il suo sguardo amorevole anche ai boschi che sono stati devastati dalla tempesta Vaia. Oggi questi boschi stanno lentamente ma sicuramente rinascendo, proprio come simboleggiato da questa maestosa scultura. L'opera è quindi molto più di una scultura; è un simbolo di speranza, un tributo alla forza della natura e una testimonianza dell'impegno per la valorizzazione del patrimonio naturale e culturale di Forni Avoltri.

L'imponente Madre Natura

I due progetti sono stati sviluppati su idea dell'amministrazione comunale in collaborazione con chi scrive, che ha contribuito alla concezione tematica, e con Legnostile dei Fratelli Plozzer di Sauris, che hanno dato vita a queste fantastiche opere con il loro spirito artistico unico.
Queste straordinarie sculture sono un tassello del progetto ambizioso intrapreso dall'amministrazione di Forni Avoltri. Il percorso dello Spirito del bosco è stato realizzato nel 2022 lungo il torrente Degano, celebrando gli elementi unici che rendono i boschi carnici così speciali. Giganti di legno segnano il percorso, invitando i visitatori a scoprire la bellezza e la ricchezza della natura circostante.
Nel 2024, il percorso di Madre Natura si espande ulteriormente, partendo dal centro sportivo e presentando installazioni architettoniche a tema sensoriale. Queste installazioni non solo offriranno esperienze coinvolgenti per i visitatori di tutte le età, ma saranno anche progettate per essere accessibili a tutti, anche alle persone con ridotta mobilità e autismo.

Umberto Caneva, guida alpina durante la Grande guerra

Riccardo Del Fabbro

Finalmente nevica. In questo inverno che sembra un eterno autunno, guardo le montagne dalla finestra di casa avvolte dalle nuvole: la neve cade soffice e leggera, coprendo ogni cosa.

Sono questi momenti di inattività e riflessione che mi portano con il pensiero lontano nel tempo, a quando la vita era meno complicata e le persone più semplici ed autentiche, a quel vivere quotidiano fatto di piccole cose, di speranze e sogni spesso infranti.

Oggi, sbirciando tra la posta, ho trovato una busta bianca a me indirizzata. Nessun mittente, nessun indizio per risalire al luogo da cui è stata inviata. La cosa veramente mi incuriosisce.

Apro la busta con una certa emozione e trovo una lettera antica, datata Collina 20/05/1923. È scritta da un certo Umberto Caneva con la calligrafia tipica del tempo, a tratti di difficile comprensione, ed è indirizzata all'ufficio provinciale pensioni di guerra. In un primo momento mi viene l'idea che si tratti solo di fatti legati agli eventi bellici della Prima guerra mondiale, che vede il comune di Forni Avoltri drammaticamente esposto, in quanto sede della prima linea del fronte. Invece, proseguendo nella lettura, scopro qualcosa che mi accomuna a questo misterioso personaggio; entrambi, infatti, pratichiamo uno strano ed affascinante lavoro: quello di guida alpina.[1]

La lettera così recita:

> Il sottoscritto Caneva Umberto fu Eugenio nato a Collina di Forni Avoltri il 22 luglio 1872 e ivi residente già appartenente al trentacinquesimo Fanteria arruolato volontario al Plotone Allievi Sergente, si permette inoltrare rispettosa domanda affinché gli sia concessa la Pensione di Guerra per i motivi sotto indicati:
>
> Nei primi giorni di guerra nella mia qualità di Guida Alpina patentata dalla Società Alpina friulana, non tenendo conto dei vecchi genitori ed impotenti, nonché della moglie con 8 teneri bambini, mi arruolo volontario come Guida Alpina al ventesimo Alpini (Colonnello Quaglia). Ho prestato servigi per tutta la durata della guerra fino alla nostra ritirata. A giudizio degli Ufficiali superiori mi meritavo due proposte di ricompensa, le

[1] Il comune di Forni Avoltri (e in particolare la frazione di Collina) può a buon diritto essere definito la patria delle guide alpine del Friuli. Numerose, infatti, sono le figure d'eccezione di cui il nostro piccolo paese può vantare i natali: tra gli altri, ricordiamo Nicolò Sottocorona, autore della prima salita al monte Coglians con Paul Grohmann nel 1865; Pietro Samassa, guida molto apprezzata da Julius Kugy; Quinto Romanin, grande alpinista autore della via Italia 61 (itinerario famosissimo nelle vicine Dolomiti). Questi personaggi, assieme a molti altri forse meno famosi ma non di minor levatura, hanno da sempre avuto nell'immaginario collettivo un alone di mistero, in quanto persone fuori dal comune. Basti leggere tutti gli articoli apparsi su varie riviste che descrivono i fatti e misfatti della vita di Pietro Samassa, probabilmente la guida alpina più eclettica e carismatica del tempo.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 32-34
ISSN 1120-8961;

quali non giunsero a destinazione causa la ritirata:[2]

- Ordine del Comando del settore di Forni Avoltri, il novembre 1916 si è portato a Creta Forata (Monte Canale) mt 2550 con metri due di neve a soccorrere e portare a salvamento sette militari bloccati in quel posto d'osservazione da tre giorni con gravissimo pericolo d'esser travolto dalle valanghe e giunse al comando di zona al Passo Volaia col piccolo drappello incolume.[3]
- Chiamato dal Comando di sotto settore di Paluzza presta servigio per importanti ed ardite ricognizioni alla Creta Verde e Eiskar e partecipa alla conquista della Kellerspitzen, osservatorione nemico.[4]
- Chiamato dal comandante della ventesima batteria di Piano d'Arta a soccorrere le tre batterie pesanti di Monte Terzo bloccati da tre metri di neve, essendo ogni comunicazione interrotta per il continuo e imminente pericolo di valanghe.[5]

All'On. Spett. Ufficio Provinciale Pensioni di Guerra

Udine

Il sottoscritto Caneva Umberto fu Eugenio nato a Collina di Forni Avoltri il 22 luglio 1873 e ivi residente, Provincia di Udine del Distretto Militare di Sacile, già appartenente al [illegible] Fanteria arruolato volontario al Battaglione Alpini [illegible] Sergente con la ferma di anni [illegible] ed grado di Sergente al n. [illegible] di matricola, si permette inoltrare rispettosa domanda a codesto Spett. Ufficio affinché gli sia concessa la Pensione di Guerra per i motivi sotto indicati: —

Ai primi giorni della Guerra nella sua qualità di Guida Patentata della Società Alpina Friulana non tenendo conto dei vecchi genitori ed impotenti, nonché della moglie con 8 teneri bambini, si è arruolato volontario come Guida al 2° Alpini (Colonnello Quaglia) non in forza allo Stato Maggiore Reggimentale ha prestato servigio per tutta la durata

30 MAG 1923

La lettera ritrovata

Incuriosito dalla lettera, svolgo alcune ricerche su questa straordinaria guida alpina per ricostruire la storia.

È l'inverno del 1918 e Forni Avoltri, come l'intero Friuli, si trova sotto l'occupazione dell'esercito austriaco. In data 18 febbraio, Umberto viene inviato da Collina, dove risiede, al comando della Gendarmeria, che ha sede a Forni Avoltri, per un reclamo legato a un'ingiusta requisizione di animali. Al suo ritorno a casa, passando sul ponte in costruzione sul rio Frassenetto, si trova a camminare su un tavolone provvisorio coperto di brina. Scivola e, dopo un salto di ben dieci metri, cade nel sottostante rio riportando la frattura

2 È la disfatta di Caporetto del 24 ottobre 1917, quando le truppe italiane si ritirarono sul fiume Piave con la conseguente occupazione austriaca di Forni Avoltri.

3 Sono salito sul monte Canale il 27 dicembre del 2015 con l'amico Mauro di Cercen e credo di poter dire di essere uno dei pochi ad averlo fatto durante l'inverno. L'ascensione di Umberto Caneva del 1916, con quelle condizioni di innevamento, è qualcosa di davvero eccezionale, un'impresa ardua da affrontare anche con l'equipaggiamento dei giorni nostri.

4 La salita su questa difficile cresta rocciosa sicuramente è avvenuta in vista e sotto il tiro del nemico. La montagna è tra le più imponenti delle Alpi Carniche ed è molto suggestiva da qualsiasi versante la si osservi. A questa ascensione partecipa anche un'altra guida alpina patentata dalla Saf e nativa di Givigliana; sono venuto in possesso di un suo manoscritto datato 22-11-1917, ma purtroppo non riesco a decifrare il nome. Anche in questo caso si chiede che vengano mantenute le promesse di encomio fatte per la conquista della Kellerspitzen (la Cjanevate, in friulano). Probabilmente, viste le notevoli problematiche tecniche, all'impresa presero parte diverse guide alpine.

5 L'inverno del 1917 è stato il più nevoso e freddo del secolo, tanto che sul fronte carnico si registrarono migliaia di morti a causa delle valanghe che distruggono interi baraccamenti. Ne abbiamo un esempio anche a Forcella Plumbs, dove, probabilmente negli stessi giorni in cui si svolsero i fatti raccontati nella lettera, perirono sotto la neve decine di soldati a causa di un'enorme slavina.

del femore. Costretto a guarire senza medicine e dottori, rimarrà zoppo e non potrà più lavorare come guida alpina per il resto dei suoi giorni.
È una crudele ironia della sorte che, dopo aver rischiato la vita per ben tre volte sui monti di casa, a causa di una banale scivolata Umberto abbia visto stroncata la sua carriera e in un certo modo anche la sua esistenza.
Come sia finita la richiesta all'ufficio delle pensioni non è dato sapere. Dubito che sia finita positivamente, come pure l'encomio proposto al suo collega di Givigliana.
La lettera di Umberto è rimasta nel cassetto per tanti anni. Poi un giorno Novella mi ha incalzato: «Scrivere, scrivere, bisogna scrivere quello che è stato! Altrimenti cade tutto nel dimenticatoio!».
Così mi sono deciso a buttar giù due semplici righe, affinché i fatti descritti in questa lettera non vadano persi e siano di insegnamento e monito per le nuove generazioni. Soprattutto in questo mondo di finti eroi che sta creando la nostra società, bisogna riflettere su questi personaggi eccentrici e straordinari, che hanno fatto veramente qualcosa di importante e di giusto, dedicando la propria vita agli altri, senza che nessuno, per svariati motivi, ne sia mai venuto a conoscenza.
A me piace definirli *figli dei monti*, perché le montagne sono statue mute e creano uomini silenziosi.

La strada da Forni Avoltri a Sappada (San Giovanni al Natisone, Biblioteca civica, fondo antico de Brandis)

Mostra Permanente “Forni Avoltri nella Grande Guerra”

Giacomo Pinna

Con una delibera del 3 gennaio 2006 l’amministrazione di Forni Avoltri nella figura del sindaco Manuele Ferrari e dell’assessore alla cultura Riccardo Carrera, che ne seguì costantemente l’iter burocratico, disposero la richiesta di un contributo per la tutela e la valorizzazione del patrimonio relativo alla Prima guerra mondiale, approvata poi dalla Giunta regionale il 27 ottobre 2006. La situazione sullo stato delle opere di guerra fu, al tempo, relazionata dal colonnello Pierluigi Giampaoli e in essa non si fece alcun accenno alla costituzione di un museo che, in seguito, nacque quasi inaspettatamente grazie alla sola opera del volontariato.

Per riempire il vuoto esistente nel Comune di Forni Avoltri (che ha nel suo territorio opere e testimonianze dei numerosi reparti che qui hanno combattuto durante la Prima guerra mondiale), in mezzo alle iniziative portate avanti dai Comuni di Paluzza e Sappada, nel 2007 il colonnello Giampaoli fondò l’Associazione “Gruppo per l’indagine Storica Amici della Val Degano”. La mia adesione a questa associazione fu immediata: ero pensionato da poco, per 7-8 mesi all’anno vivevo a Forni Avoltri, provenivo da quarant’anni di volontariato nel mio paese di residenza e mi sembrava logico cogliere l’occasione di dare un contributo anche alla comunità del mio paese natio. È un’avventura iniziata inconsciamente, quasi in sordina, ma che dura ancora oggi.

Dopo lunghe ricerche negli archivi di stato a Roma, consultando i diari storici dei vari reparti militari che hanno operato in questa zona, dal 1915 al 1917, il colonnello Giampaoli pubblicò il volume *La Grande Guerra in Alta Val Degano*, colmando così con un’opera ciclopica ed esaustiva il vuoto informativo che esisteva sulle operazioni militari del fronte Alta Val Degano. Si deve quindi a lui questa apertura alla memoria e al ricordo di quel vissuto, pregno di sacrifici, sofferenze e morte, che si stava sperdendo nell’oblio del tempo. Le nostre montagne ne sono testimoni e ne conservano gelosamente, con sacralità, le vestigia che sta a noi preservare e trasmettere alle future generazioni. Al colonnello Giampaoli si deve anche l’istituzione di un punto informativo in paese e lo sviluppo dei vari itinerari storici o “Vie della Pace” sfociati nel museo all’aperto del passo Volaia (a quota 2000 m) con il ripristino di manufatti, gallerie, trincee, camminamenti, ad opera di gruppi di volontari (tra questi notevole è stato l’apporto del Gruppo Alpini di Buia). La realizzazione di questo “museo all’aperto” offre agli escursionisti, che generalmente passano attraverso quei luoghi senza rendersi conto di quanto inconsciamente stanno calpestando, la testimonianza del doloroso passato di soldati italiani e austro-ungarici che hanno vissuto per anni in condizioni di vita estrema per difendere la Patria, dando così a loro un ulteriore spunto di riflessione.

Il 2 agosto 2008 fu inaugurato, al pianterreno del settecentesco ex palazzo municipale (già sede della collezione etnografica “Cemuot chi erin”) il punto informativo sulla Grande Guerra, con la finalità di fornire informazioni sugli itinerari da seguire per visitare i manufatti e i

Sot la Nape 76 (2024), 2, 35-37
ISSN 1120-8961;

Unica foto d'epoca delle portatrici carniche di Collina di Forni Avoltri. Cartolina a cura dell'Associazione culturale "Amici della Val Degano" in collaborazione con il Comune di Forni Avoltri (foto Beat Gschwend). Da sinistra: Anna Mazzocoli (Riù), Letizia Sotto Corona (Blâsio), Margherita Sotto Corona (Martino), Anna Agostinis (Pirucelo), Angelina Tamussin (Jefo), Maria Mazzocoli (Luingio), Teresa Toch (Mada), Marenza Sotto Corona (Martino), Giuseppina Sotto Corona (Adòl)

percorsi del fronte dell'Alta Val Degano, che si sviluppa per circa 20 km dal passo Sesis (monte Peralba) al monte Coglians quasi interamente su crinali e creste a un'altitudine media di oltre 2000 metri di quota.
In quelle due stanze del punto informativo iniziammo ad allestire una piccola mostra di reperti ritrovati sulle nostre montagne, fotografie e documenti dell'epoca. Si aggiunse presto l'allestimento che riproduce l'interno di una galleria scoperta nel settembre 2007 in cresta del monte Navagiust, contenente cinque posti a castello per un corpo di guardia che controllava le valli Sissanis e Bordaglia. Con il prezioso lavoro di alcuni volontari è stata riprodotta fedelmente la galleria con una copia di lettini che testimoniano le dure condizioni di vita di allora. Via via negli anni la mostra venne ampliata, anche grazie alle generose donazioni della popolazione di Forni Avoltri e arrivando, dopo il trasferimento al secondo piano del fabbricato, a coprire attualmente un'area di 120 metri quadrati. La ricostruzione dell'interno di un baraccamento con la portatrice e l'immancabile gerla, arredato con oggetti originali, foto e riviste dell'epoca, cartoline illustrate, e in franchigia arricchiscono l'esposizione e certificano l'importanza della posta militare. Documenti, foto ed elenco delle circa cento portatrici del paese testimoniano il loro importante ruolo di supporto alle truppe combattenti: erano adibite a rifornire la linea del fronte, trasportando, con le caratteristiche gerle, viveri, munizioni e medicinali, ma anche rotoli di filo spinato, legna da ardere o qualsiasi tipo di materiale. Queste donne, di età tra i quindici e i sessant'anni, percorrevano con carichi di 30-40 kg sentieri impervi, con dislivelli anche di

1000 metri, a fronte di un compenso di 1 lira e 50 centesimi (3-4 euro) e di fatto la loro opera si rivelò determinante per il mantenimento del fronte. Con la legge 263/1968 venne conferita l'onorificenza di cavaliere di Vittorio Veneto ai militari combattenti e tale riconoscimento fu poi esteso anche alle portatrici, con le quali dal 1915 al 1917 avevano condiviso gli stessi disagi e la stessa sorte.

Alcune vetrinette raccolgono gavette, borracce, ramponi, elmetti e oggetti personali sia di italiani che austriaci rinvenuti sui monti circostanti a Forni Avoltri; molte fotografie dell'epoca sono esposte abbinate a foto attuali per dare al visitatore una visione più corrispondenti alla realtà.

Una significativa sezione è dedicata alla documentazione reperita negli archivi comunali e parrocchiali e svariati diari al 1914 al 1919: documenti inediti che mettono in luce un lato quasi sconosciuto della guerra da cui emerge chiaramente la drammaticità delle situazioni in cui la popolazione civile era costretta a vivere e che vorremmo ulteriormente evidenziare. Le testimonianze raccolte servono a salvaguardare la memoria di una comunità e di un territorio nel quale le cicatrici degli eventi bellici sono ancora evidenti. Qui la Grande Guerra ha sconvolto lo strato sociale del paese marchiando indelebilmente l'immaginario collettivo della popolazione che ha subito la devastazione del centro abitato, dell'economia silvo-pastorale e del tessuto sociale, smembrato dalle esigenze militari "sgombero della zona di guerra".

Numerose sono le prove che la popolazione ha dovuto affrontare: la profuganza, protrattasi per circa 40 giorni fu la prima delle tremende prove subite dalla comunità, con l'internamento di cinque cittadini accusati, e poi assolti, di essere austriacanti e spie, mandati poi al confino; i molteplici bombardamenti

Avoltri a metà Ottocento. Non c'era ancora la strada per Sappada

e il conseguente incendio della borgata Samassa; l'occupazione dei reparti italiani con le limitazioni imposte dalla "zona operazioni" (divieti di sfalcio e monticazione, requisizioni del prezioso bestiame…); fino alla prova più tremenda, la dura occupazione austriaca dopo la ritirata di Caporetto ed il conseguente 1918 che fu tristemente chiamato l'anno della fame.

Significativi sono i frequenti scambi di missive del sindaco con le autorità militari, telegrammi del tribunale militare di Gemona, una lettera autografa al sindaco dall'allora onorevole Michele Gortani, il diario di Mussolini che da bersagliere fu nelle trincee di Bordaglia nel marzo - aprile 1916. Ogni fotografia, ogni documento e ogni oggetto della mostra raccontano il vissuto e i sacrifici di quei tormentati anni in Alta Val Degano.

Questa esposizione vuole essere un messaggio di pace alle genti, per ricordare e dimostrare la tragicità e l'insensatezza di qualsiasi guerra; vuole essere il racconto della storia del primo conflitto mondiale nell'Alta Val Degano fatta di lutti, dolori e sofferenze subiti dai semplici soldati e dalla popolazione civile, uniti da un unico e tragico destino.

La mostro fotografico di Paul Scheuermeier

Novella Del Fabbro

Paul Scheuermeier (1888-1973) al è stât un grant lenghist svizer. So al è lu meret di vìo colaborât e realizazion dal *Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale* (AIS), volût dei sio maestris Karl Jaberg e Jakob Jud e publicât fra il 1928 e il 1940. Scheuermeier al riguei documentazion sêti in Svizero che te Italio centro-setentrionâl, dulà ch'al rivo tal 1920. Lu so lavùor, ch'a lu impegnarà fin al 1935, al consist te trascrizion fonetico des lengos, ma encje te descrizion e riproduzion fotografico de vito di ogni dì.

In Friûl, Paul al rivo lu mìos di Fevrâr dal 1922. Vignût cà a pè da Longaron, al taco las sôs inchiestos te Valcelino e, un tic a la volto, al bat duto la regjon: al ven jù in planuro, al percor la val Tramontino e, dopo uno sosto a Mueç, al rivo sù in Cjargno.

Lu diari e las leteros i testimonio un grant amùor pe nestro mont. Al scrif al so maestri

Luzo, 29 di Marc dal 1922. La sapadino Oliva Franesca Colle D'Adamo cul so frut Tullio Romanin di un an

Sot la Nape 76 (2024), 2, 38-40
ISSN 1120-8961;

Jaberg: «speriamo solo di finire a breve con queste terre basse e di tornare presto ad una più genuina aria linguistica! Da Padova esulto per il ritorno alle montagne e ai dialetti genuini del Friuli, cioè non imbastarditi dalla koiné veneziana italianizzante». E je propi chesto ricercjo di gjenuinitât a puartâlu tes zonos gjeograficamenti pi isolados e conservativos dal Friûl, como la val di Guart.

Tal so viazâ a pè da un paîs a chel âti, Scheuermeier al março oros e oros sot ducj ju mateçs dal timp par rivâ tei casolârs e borcs pi lontans. Al cêr sorodut las femenos, «le vere depositarie dei dialetti arcaici». Partît como lenghist, al scuvierç di vìo un grant amùor pes tradizions locâls e pe vito gjenuino dal popul. Al dedicarà oros e oros ei informadùors, che di solit i ero ju plevans dei paîs, ma encje personos segnalados da lùor o da chei dal Cumun, in ogni câs int preparado e disponibil.

Al For Scheuermeier al cjato alogjo tal Albergo Sottocorona, di proprietât dal maestri Gjino Romanin. Un client dal bar, Luigi Romanin, soronomenât "lu cont di Luzo", ch'al vevo fat lu pitùor a Zuric, ei presento lu pâri Fridolino, ch'al sarà lu so principâl informadùor e che Paul al stimo un grum («appartiene a quella rara cerchia di intelligenti del paese» al scrif tal so diari). Fridolino al savevo fâ di dut: sartùor, impresari, agricoltùor, purcitâr, guardio comunâl e forestâl… e, cuant ch'al podevo, al lavo tei cjamps e tei prâts a udâ la femeno, cunsiderât ch'al vevo 8 fîs. Encje se al ero un tic vivort, Scheuermeier lu tegnevo in grando cusiderazion pal so lengaç un grum conservatîf, tant che las sôs intervistos es son durados 41 oros «più 3 di supplemento»… Par furtuno che ai à dât uno buino man encje lu maestri Foraboschi di 70 agns.

Tal so grant lavùor di ricercjo, Scheuermeier al scato 4500 fotografios e al realizo 2000 disens, ducj depuesitâts tal Istitût di Filologjio Romanzo de Universitât di Berna. E je uno documentazion di valùor inestimabil parcè che Paul nol volevo fotos di pôso, ma al cerevo la naturaleço de int di ogni dì e cussì nus à lassât uno testemonianço unico de vito e dei lôcs dei nestris vons.

Sighiet, 27 di Març dal 1922. Femeno pico cul vagan e cul gondol, e doi puems cu la ùolzo ad archets pal ledan

Al ero lu 1992 cuant che i ài vedût pal prin viaç las sôs fotografios scatados al For, datados 25.03.1922. Las vevo publicados Tiziana Ribezzi su la rivisto «Sot la Nape» tal biel articul *Paul Scheuermeier e il Friuli*. La Ribezzi, a chei timps responsabil dal Museo Etnografic di Udin, e vevo scuviert par câs un librut indulà ch'a si tabaiavo di chest studiùos e des sôs fotografios; cussì e vevo tacât a fâ des ricercjos e mi vevo contatado par vìo informazions sui materiâi dal gno cumun.

Ce sorprêso vedìo lu gno paîs cemût ch'al ero un viaç!

Incuriosido, su consei de Ribezzi, i ài decidût di scrivi diretamenti e Universitât di Berna par vìo informazions pi precîsos e par damandâ duto la documentazion fotografico dal For di Scheuermeier.

Cun mê grando maraveo, lu prestigjùos Istitût svizer a mi à rispuindût devorman: lu 10 di

Davuatri, insom la Vilo, 30 di Març dal 1922. Puemo cul gei ch'e straponç la suelo dal scarpet

For, Plan de Rovolo, 30 di Març dal 1922. Boscadùors cul sapin ch'i tiro a stroz las taios udâts dai cjavai

Mai dal 1993 mi à mandât las riproduzions di 19 fotografios scatados tal gno cumun tal Març dal 1922. Es mostravo paesaçs e personagjios dal paîs, ma encje di Culino, Sigjiet e Luzo.
Un materiâl cussì impuartant e biel al meretavo di essi esponût e gjoldût da duto la comunitât. Cussì, i ài cjacherât cun diviersos aministrazions comunâls proponint l'alestiment di uno mostro. A 'nd è volût un grum di timp e di lavùor, ma finalmenti, tal Avrîl dal 2019, la mostro e je stado screado, grazie e disponibilitât dal sinic Clara Vidale e dal assessùor e culturo Patrizia Gaier, ch'es àn cjapât contats cul Istitût par vìo ju negatîfs origjinâi des fotografios. Dopo, cu la consulenzo di Tiziana Ribezzi, insiemo a Lara Romanin, diretrice dal Museo Etnografic dal paîs, i vin curât l'alestiment de mostro, comissionant la realizazion di grancj panei al grafic Alberto Vidale. Oltro es fotografios, es son stados esponudos encje las schedos indulà che, in lengo tadescjo, Scheuermeier al vevo descrit lu moment dal scat, ripuartant in cjargnel la terminologjio specifico dei lavùors di un viaç. Cusiderât lu grant valùor di chestos testemonianços scritos, i vin pensât di fâ tradûsi ju tescj in talian lassant las peravolos cjargnelos. Lu scrupolùs lavùor di traduzion al è stât fat da Paola Cedolini. I àn dât un important contribût e mostro encje Giacomo Pinna (president dal Museo), Valeria Romanin, Daniela Bianchi e Luigina Quaino Di Giusto.
Par valorizâ la mostro, tal 2023 al è stât publicât de tipografio Moro da Tumieç lu catalogo complet di dut lu materiâl fotografic.
Pùos paîs i àn l'onùor di vìo documents fotografics cussì prestigjùos, ch'i testemonio las nestros radîs cul vùali atent di un grandissim apassionât de nestro Cjargno: Paul Scheuermeier.

Passeggero che qui trovi rifugio e conforto...: Caseros e bergjos a Fors e Davuatri

Mauro Pascolini

Sono passati due anni, dal 3 settembre 2022, quando "con grande concorso di popolo", come si usava un tempo riportare nelle cronache delle manifestazioni e delle importanti celebrazioni, ci si è ritrovati in Val di Fleons a festeggiare il centesimo compleanno della casera, una tra le più caratteristiche dell'intera montagna friulana. Infatti nel lontano 1922, Umberto De Antoni, con una serie di acquisti, riunì in un'unica proprietà i comparti pascolivi di Sissanis, Chiadenis e Fleons che occupavano l'intera ampia valle che si distende a nord della stretta definita dai contrafforti dei monti Navastolt e Navagiust.

Oltre a organizzare una funzionale gestione dei pascoli, suddividendoli tra quelli posti più in alto, destinati ai mesi centrali dell'alpeggio, e quelli più a valle per lo sfruttamento nella fase iniziale e finale della monticazione, il nuovo proprietario fece costruire gli edifici destinati alla lavorazione del latte, al ricovero dei pastori e del malghese, alla conservazione

Foto ricordo dei partecipanti all'incontro organizzato da Umberto De Antoni in occasione del centenario della costruzione di Malga Fleons di sotto da parte del nonno (3 settembre 2022)

Sot la Nape 76 (2024), 2, 41-54
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

dei prodotti, e naturalmente anche le logge e gli stalloni per gli animali, costituendo di fatto tutti gli elementi di quel particolarissimo insediamento temporaneo che è la malga.
Particolare attenzione Umberto De Antoni la dedicò proprio ai locali di Malga Fleons, caratterizzandola con un «bow window e lo concepisce a forma di mezzo ottagono per favorire i tre affacci verso il paesaggio circostante e le tre montagne di riferimento: il prospettante Avastolt, il Peralba a Nord e il Coglians a Sud»,[1] conferendo all'intero complesso un aspetto del tutto particolare, grazie anche all'utilizzo del legno e della scala di accesso esterna.
Certo, De Antoni doveva avere una particolare vocazione per caratterizzare le sue malghe, se pensiamo anche agli edifici di Bordaglia di sotto[2] dove è presente un piccolo edificio in pietra costruito su un blocco roccioso collegato all'edificio principale con un ballatoio e un tempo utilizzato come ricovero per i pastori.
Ci sarà modo più avanti di riprendere in dettaglio il ruolo che Umberto De Antoni (1881-1971) ha avuto nell'innovazione della pratica della monticazione in Carnia, in particolare riguardo l'ammodernamento degli impianti e delle infrastrutture tecnologiche a servizio delle malghe. Qui preme sottolineare come l'intero complesso di Fleons di sotto rappresenti di fatto una testimonianza originale ed unica di architettura pastorale che potrebbe diventare la cellula di riferimento di un sistema ecomuseale dedicato completamente all'alpeggio non solo nel contesto dell'alta Val Degano, ma anche dell'intera Carnia.
Tale proposta potrebbe configurarsi come un processo di valorizzazione del territorio e allo stesso tempo come presa di coscienza da parte della popolazione locale del valore di una attività che ha segnato in maniera fondamentale l'economia dei territori montani, costituendo, di fatto, uno dei tre pilastri su cui si basa il modello agro-silvo-pastorale che ha contrassegnato la civiltà alpina e che in parte la sta ancora permeando.
Una prima esperienza in tale direzione è stata realizzata, una decina di anni fa, nell'ambito di un bando della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, in seno al Progetto Giovani denominato Ecomuseo dei Giovani e realizzato dall'associazione Aggregazione Giovanile Forni Avoltri, con l'intento di creare i presupposti «per la realizzazione di un ecomuseo della comunità locale che porti alla riscoperta ed alla valorizzazione delle peculiarità di quest'area montana che soffre in particolar modo dei noti processi di spopolamento ed abbandono in atto; in particolare risulta importante […] ricostruire i sensi di appartenenza e d'identità di luogo legati soprattutto al sapere che cosa contraddistingue la propria terra e quali saperi custodisce».[3]
Testimonianza di questa iniziativa, che non ha portato poi alla costituzione di un ecomuseo formalmente riconosciuto, è il sito web, ancora presente in rete,[4] che fa riferimento al nome proposto per l'ecomuseo – Ecomuseo Geologico Monte Coglians –, richiamando «il massiccio montuoso più importante della regione, il Monte Cogliàns simbolo della Carnia, che rende riconoscibile da distanze inimmaginabili il mare verde che sta ai suoi piedi popolato da indomite comunità che vivono da millenni in luoghi di insospettata e cruda bellezza».[5] Il sito web, suddiviso per

1 De Antoni/Gatti 2022, p. 7.
2 Giuseppe Faleschini nel suo lavoro dedicato all'alpeggio in Carnia (1970) usa invece la denominazione di Bordaglia bassa e alta per il comparto in quota.
3 < https://www.coglians.it/it/credits/ >
4 < https://www.coglians.it/it/home/ >
5 < https://www.coglians.it/it/credits/ >

L'alta Val Degano in una carta di fine 1700 nella quale sono riportate le casere di Fleons, Avanza e Colle Mezzodì. Dalla *Kriegskarte* di Anton von Zach (1798-1805), Carta del Ducato di Venezia Foglio XV.5 Forni Avoltri, (archivio Geomatica Lab, Univ. di Udine)

sezioni, dedica un importante spazio sia alle malghe e alle casere presenti nel territorio di Forni Avoltri, che alla caseificazione e alle pratiche alimentari.[6]

La realizzazione di un ecomuseo dedicato alla millenaria pratica della monticazione[7] trova nel territorio del comune di Forni Avoltri la giusta collazione, in quanto assieme all'intero Canale di Gorto, rappresenta, con il bacino del Lumiei, il cuore dell'alpeggio della montagna friulana. Infatti l'alta Val Degano per la sua posizione geografica, collocata nella zona di spartiacque con il bacino del Piave, per il suo esteso patrimonio pascolivo, per l'elevato numero di malghe e casere, ha avuto, e per certi versi ha ancora, una fondamentale importanza nella storia e nello sviluppo della monticazione in Friuli.

«Un numero grandissimo di casére e pascoli alpini»

Giovanni Marinelli con queste parole presenta il primo studio sistematico sulla situazione dell'alpeggio nella montagna friulana,[8] fornendo alcuni dati che rendono meglio la ricchezza di questo patrimonio, purtroppo oggi in parte abbandonato, che si distende lungo gli altopiani e le conche pascolive sotto le imponenti pareti della catena carnica principale. Un territorio che accanto alle vicende legate al *cjamâ la mont*, alla monticazione, racchiude un patrimonio che racconta la presenza dell'uomo fin dai tempi più remoti, impegnato nello sfruttamento di boschi e foreste, nell'estrazione di metalli, di marmo e pietre ornamentali e, in tempi più recenti, all'utilizzo

[6] Il progetto, come dichiarato nei *credit* del sito, nasce da un'idea iniziale di Marco Groppo e Grazia Romanin di Forni Avoltri; alla raccolta del materiale hanno contribuito diversi giovani e meno giovani del paese di Forni, in particolare Fabio Zoz ed Elisa Tenentini.

[7] Per la montagna friulana la testimonianza documentale più antica risale al 762, quando tre fratelli longobardi, Erfo, Anto e Marco, monaci dell'abbazia di Nonantola, decisero di donare, a favore di due monasteri, i beni da loro posseduti in Friuli. Tra i beni posseduti è citato un «monte» in Carnia, presso *Ampicio*, l'attuale Ampezzo, che poteva essere utilizzato per pascolare gli armenti (Dreossi/Pascolini 2021, p. 8).

[8] Marinelli 1880.

dell'acqua minerale, dando vita ad una capillare colonizzazione di luoghi per realizzare un progetto collettivo e comunitario.

I segni di questa presenza si possono leggere nei nomi dei luoghi, dei nuclei abitati, dei singoli edifici o ancora nel patrimonio documentale e nella tradizione orale. Non solo uno sfruttamento razionale ed equilibrato delle risorse presenti, modellate per la realizzazione di una economia di sussistenza che non era di povertà e di chiusura, ma si basava sull'apertura e sullo scambio, con le altre vallate della Carnia, ma, data la particolarissima posizione, anche con i vicini centri della Serenissima e con l'Impero Asburgico, come testimonia anche l'itinerario dell'antico pellegrinaggio al Santuario della Madonna di Luggau,[9] in Austria, il cui percorso incontra spesso i sentieri della transumanza.

Ritornando quindi al lavoro di Giovanni Marinelli del 1880, che censisce per l'intera montagna friulana 86 casere e 25 stavoli distribuiti tra gli 800 e i 1900 metri di altitudine, individua per l'intero bacino del torrente Degano le seguenti casere: «Morareto di sopra (Collina) m. 1716; Chiadinis (Ravascletto) circa m. 1870; Crostis (id.) m. 1800; Taront piccolo (id.) m. 1700; Lavardet (Pesariis) m. 1400; Siera (id.) m. 1636; Siera Casera nuova (id.) m. 1450».[10] L'elenco poi fa menzione di sei stavoli-fienili tutti ricadenti nei territori di Raveo e Mione.

Se dovessimo far fede a questa prima sistematica rilevazione a Forni Avoltri l'alpeggio risulterebbe essere stato poco praticato, ma Giovanni Marinelli confessa: «non dirò che tutte le 11 località siano state misurate da me; più di 90 certo; e le notizie intorno alle altre le debbo alle pubblicazioni […] ovvero alle comunicazioni private […]».[11]

Per avere un quadro più dettagliato bisogna prendere in considerazione il lavoro sistematico, svolto per conto dell'Associazione Agraria Friulana da Enrico Marchettano che percorse, in diversi anni, i pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro. I risultati di questo certosino lavoro vennero pubblicato nel 1911, e allora risultarono attive, in Carnia, 178 malghe e 50 nel Canal del Ferro.[12] Tralasciando di considerare l'intero Canale di Gorto[13] e concentrando l'interesse sul territorio di Forni Avoltri, Enrico Marchettano individua, solo alcuni decenni dopo il censimento di Giovanni Marinelli, ben 18 malghe[14] che vengono descritte in tutti gli aspetti relativamente al pascolo, agli edifici e al carico degli animali monticati, non dimenticando di segnalarne pregi e difetti. Se per alcune delle malghe, oggi ancora attive, riprenderemo più avanti alcune notazioni delle descrizioni, risulta illuminante riportare l'introduzione che descrive la situazione a Forni Avoltri:

> Il Comune di Forni Avoltri conta numerose ed ampie malghe, tutte poste ad altitudine notevolmente elevata, molte in buone ed ottime condizioni naturali, ricche d'acqua, circondate o sovrapposte a bei boschi di abete, che concorrono a dare all'alto Canale di Gorto quello spiccato carattere alpestre, che riesce oltremodo gradito ai visitatori. In maggioranza le malghe del Comune di Forni Avoltri sono di proprietà privata.[15]

9 Del Fabbro/Di Piazza 2014.

10 Marinelli 1880, p. 161.

11 Ibid.

12 Marchettano 1911 in Gualandra/Depollo 1980.

13 Sull'evoluzione dell'alpeggio nell'intera Val Degano o Canale di Gorto si veda Pascolini 1994 e in specifico su Forni Avoltri: Simonetti/ Visintini Romanin 2007 e Vidale 2007-2008.

14 Le malghe, comprensive, ove presenti, sia dei comparti bassi e alti, sono: Colle Mezzodì, Tuglia, Geu, Vas con Pusforchia, Bûs o Monte Buoi, Plumbs, Morarêt, Canaletta, Belvedere, Ombladêt, Bordoglia, Sissànis, Valz, Fleòns, Avanza I^{a}, Avanza II^{a}, Avoltruzzo, Casavecchia e Sesis.

15 Marchettano 1911 in Gualandra/Depollo 1980, p. 58.

Di pochi anni più tardi (1914) è un'altra sistematica rilevazione condotta dal geografo Giovanni Battista De Gasperi che censisce in Carnia 258 casere raggruppate in 164 malghe; 174 casere in 137 malghe nelle Prealpi Carniche; 61 casere o gruppi di casere nelle Alpi e Prealpi Giulie.[16] Anche in questo caso soffermiamo l'attenzione a quelle che De Gasperi attribuisce all'alto Canal di Gorto, che geograficamente individua nell'alto bacino del torrente Degano, a monte della confluenza di questo con il rio Margò, a comprendere i territori di Forni Avoltri e Rigolato. Complessivamente sono 35, in quanto i comparti inferiori e superiori vengono indicati come unità a sé stanti.
Rispetto all'elenco di Marchettano, per quanto riguarda Forni Avoltri sono confermate tutte le casere, tranne quella di Belvedere, con la puntuale suddivisione dei comparti e quindi si hanno: Geu bassa e alta; Avanza di là bassa e alta; Avanza di qua inferiore e superiore; Fleons inferiore e di sopra; Ombladêt di sotto e di sopra; Bordaglia inferiore, con il comparto ancora più basso di Serais, e superiore.[17]
Negli anni successivi, quando comincia a essere presente sul territorio un controllo più sistematico degli alpeggi da parte degli enti preposti, è iniziata una raccolta sistematica dei dati sia del periodo di monticazione che del numero e della tipologia di capi allevati, permettendo così di avere un quadro aggiornato e coerente utile anche per gli studi e le ricerche che si sono succeduti nel tempo. Tra questi va citato il lavoro di Giuseppe Faleschini che ha fotografato la situazione presente nell'estate del 1967, individuando, in Carnia, 132 malghe attive rispetto alle 154 del 1950.[18] Nel comune di Forni Avoltri risultavano caricate Casera Vecchia;[19] Fleons, Sissanis e Creta Verde; Bordaglia, Sciis e Ombladet; Vas, Buoi, Pizforchia; Chiampei e Chianaletta; Moraretto; Plumbs; Geu, Tuglia, Colle di Mezzodì.[20]
È interessante notare che rispetto alle rilevazioni precedenti non risultano attive alcune malghe, in particolare le quattro riconducibili ai diversi comparti di Avanza, e che altre sono state accorpate in un'unica gestione funzionale.
Un altro aspetto che va ripreso dallo studio di Faleschini è una sorta di previsione sul futuro delle malghe, elaborata anche sulla base delle nuove competenze che la neonata Regione Autonoma (1963) si trovava ad avere, tra le quali quelle dell'agricoltura, della zootecnia e dell'economia montana. Per rispondere ad un bisogno di pianificazione degli interventi viene stilata una sorte di classificazione in malghe da conservare ai fini dell'attività zootecnica e di trasformazione del latte; malghe dal futuro incerto con una conservazione problematica; malghe da destinare al pascolo di ovini e caprini; e malghe da rimboschire o abbandonare definitivamente.
Per Forni Avoltri Faleschini, riprendendo le considerazioni degli esperti regionali, indica come comparti malghivi da conservare: Fleons, Sissanis, Bordaglia, Caseravecchia, Colle di Mezzodì, Geu, Tuglia e Moraretto; di futuro incerto: Vas, Montebuoi, Pizforchia, Plumbs; Chiampei e Chianaletta da destinare al pascolo ovi-caprino; e infine da rimboschire totalmente o parzialmente: Ombladet e Chiamput, Avanza I e Avanza II.[21]
L'elenco è accompagnato da alcune considerazioni sugli interventi da mettere in essere

16 De Gasperi 1914.
17 Ivi, pp. 304-307.
18 Faleschini 1970.
19 Si precisa che le denominazioni delle malghe sono riportate come reperite nelle fonti documentarie o indicate dagli autori delle opere consultate. Sono presenti così forme diverse sia di accentazione che di italianizzazione dei nomi o di grafia.
20 Faleschini 1970, p. 230.
21 Faleschini 1970, pp. 216-220.

per il miglioramento di tutto il settore dell'alpeggio quali il prolungamento del periodo di pascolamento; l'innovazione nella pratica dell'alpeggio tramite la mungitura meccanica, la recinzione elettrica delle parti da pascolare a rotazione; la realizzazione di lattodotti, la fertirrigazione a pioggia, il miglioramento delle casere e delle logge; il potenziamento della viabilità di accesso per favorire la vendita diretta dei prodotti e il turismo.

Alcune delle indicazioni saranno in seguito attuate, anche se va sottolineato che la situazione negli anni successivi all'indagine di Faleschini è segnata da un lato dalla generale crisi che ha colpito la montagna friulana e non solo, dall'altro dalla grave difficoltà del settore zootecnico testimoniato dal vistoso crollo del numero dei capi allevati e dalla problematicità del passaggio generazionale nelle aziende, causando di fatto l'abbandono di molti pascoli, il degrado delle casere, l'accorpamento di singoli comparti, la riduzione della superficie pascoliva a favore dell'avanzata del bosco.

Un ruolo non marginale che ha pesato e aggravato la situazione è sicuramente quello avuto dagli eventi sismici che hanno interessato, a più riprese, nel 1976, il territorio friulano, e in particolare dell'alto Friuli, che hanno accelerato l'abbandono delle attività legate al piccolo allevamento familiare che per un lunghissimo periodo aveva contributo in maniera determinate all'alpeggio; inoltre una parte delle casere aveva subito danni e non sempre il loro ripristino ha rappresentato una occasione di ripresa e di rilancio.

Agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso viene svolta, su incarico dell'Azienda delle Foreste della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, un'indagine sulla situazione dell'alpeggio nella montagna friulana,[22] in particolare quella ricadente nella ex provincia di Udine, quindi la Carnia, il Canal del Ferro e la Val Canale.

La ricerca che aprirà la strada a successive indagini e a un rinnovato interesse, sotto diverse prospettive e visuali, anche turistiche, verso il mondo delle malghe che sfocerà, simbolicamente, con l'assegnazione del premio Nonino Risit d'Aur nel 2009 ai malgari di Carnia «che resistono in nome di un sentimento chiamato "passion". Senza di loro non ci sarebbe più memoria di un mondo antico fatto di tecniche, abilità, valori».[23]

La ricerca, svolta con sistematici sopralluoghi sul campo, restituisce una fotografia che vede in Carnia, Canal del Ferro e Val Canale 62 aziende attive in quota nei mesi estivi dedicandosi alla monticazione su più complessi malghivi accorpati. Nell'estate del 1983 risultavano, nel territorio di Forni Avoltri, attive e monticate anche con bestiame da latte le seguenti malghe: Caseravecchia; Fleons e Sissanis; Moraretto; Tuglia, Col di Mezzodì, Vaas e Buoi; Plumbs con Collina Grande e Plotta, queste ultime site in comune di Paluzza.

La fonte principale per questa stagione di ricerche è il Registro delle malghe dell'Ispettorato Forestale di Tolmezzo che ha permesso di ripercorrere la storia della monticazione dei singoli alpeggi, con dati legati alle strutture, all'ubicazione, alla superficie, alla proprietà, al conduttore, alla durata del periodo di monticazione e alla tipologia dei capi alpeggiati dal 1971 al 1993.[24]

Nella tabella n. 1 si riportano i dati per le malghe ricadenti nel territorio di Forni Avoltri

---

22 Pascolini/Tessarin 1985.

23 Dalla motivazione che ha accompagnato il conferimento del riconoscimento. < https://premio.grappanonino.it/winner/ai-malgari-carnia/ >

24 Dopo la ricerca del 1983 si sono susseguite altre iniziative sostenute dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e da Enti privati, condotte dall'Università di studi di Udine, indirizzate a indagare il mondo dell'alpeggio anche in funzione di sviluppo dell'attività pascoliva e di trasformazione lattiero-casearia. I risultati di questi lavori sono contenuti in rapporti non editi ai quali si rimanda, in particolare a Pascolini 1997; Pascolini/Piani 2001; Pascolini 2008.

Malga	1971				1980				1990				1993			
	V	M	O	C	V	M	O	C	V	M	O	C	V	M	O	C
Avanza I	37	25	--	--	NM				NM				NM			
Avanza II	NM				NM				NM				NM			
Bordaglia	64	38	2	3	68	21	--	7	NM				NM			
Caseravecchia	90	--	--	--	74	16	--	--	80	60	12	70	74	24	3	45
Chiampei-Chianaletta			230		NM				NM				NM			
Fleons	70	50	--	2	62	21	--	7	40	5	3	135	--	---	590	34
Moraretto	67	25	--	--	NM				70	60	--	--	22	68	--	--
Ombladêt	NM				NM				NM				NM			
Plumbs	NM				72	21	5	4	--	166	--	--	50	64	--	--
Sissanis	60	--	1	--	NM				assieme a Fleons				assieme a Fleons			
Tuglia-Colle di Mezzodì	64	44	--	4	73	1	4	4	45	2	2	61	47	3	--	49
Vaas e Buoi	39	12	10	2	17	35	--	--	--	63	--	--	--	44	--	--

Tabella n. 1. Carico delle malghe di Forni Avoltri negli anni 1971, 1980, 990, 1993. Fonte: Registro delle malghe- Ispettorato Forestale di Tolmezzo. V = vacche; M = manze; O = ovini; C = caprini; NM = non monticata

che permettono di seguirne la traiettoria, negli anni 1971, 1980, 1990 e 1993, in un periodo cruciale che ha determinato di fatto la direzione che oggi hanno intrapreso le malghe, diventando sempre più dei punti di riferimento multifunzionali in quota dedicati non solo alla pastorizia, ma pure alla ristorazione, alla ospitalità e alla vendita diretta di una diversificata gamma prodotti lattiero-caseari, e anche a diventare meta di un turismo di prossimità molto attento alla qualità ambientale, alla tradizione e alla cultura di questa antica presenza dell'uomo sui pascoli alti.
Va precisato che in alcuni casi le situazioni non hanno seguito un andamento lineare e continuo, ma il fatto di essere utilizzate o meno è dipeso da diversi fattori, quali ad esempio alcuni eventi come la slavina che ha colpito Casera Moraretto negli anni Ottanta del secolo scorso o l'incendio che ha distrutto l'edificio di Caseravecchia nel 1986, o ancora all'utilizzo saltuario, prima dell'abbandono definitivo, per il pascolo brado di bestiame giovane o per i greggi di ovini spesso transumanti da una malga all'altra.
Un'ultima considerazione, anche per meglio comprendere cosa i numeri raccontano, prima di passare alla situazione odierna, va fatta riguardo la proprietà degli alpeggi: è interessante sottolineare che rispetto alla situazione generale della montagna friulana che presenta solo il 23% di proprietà privata degli alpeggi, nel comune di Forni Avoltri la situazione è alquanto diversa in quanto, considerando le sole malghe rimaste attive fino agli anni Settanta del secolo scorso quasi il 60% è di proprietà privata, il restante appartiene, in un caso, al Comune di Sappada (Caseravecchia), in due casi (Moraretto e Plubs) al Consorzio privato di Collina, costituitosi nel 1806 per meglio gestire il proprio patrimonio collettivo, e infine le malghe Tuglia, Collè di Mezzodì Vaas e Monte dei Buoi di proprietà del Comune di Forni Avoltri.

Ancora in alto, *a cjamâ la mont*

Rispetto alle rilevazioni sopradescritte si può affermare in generale che le malghe oggi ancora attive hanno conosciuto, negli ultimi anni, delle importanti trasformazioni sia negli edifici e nell'accessibilità, che nei processi di trasformazione del latte con l'introduzione

di nuovi prodotti, più vicini ai gusti dei consumatori; nelle nuove metodiche di pascolo, di mungitura e di stabulazione, sempre più orientata ad essere sostituita dal pascolo brado, e in molti casi con l'avvio di attività agrituristica.

Inoltre, la tanto temuta mancanza di ricambio generazionale è stata superata con il subentro ai vecchi malghesi da parte di giovani che sono portatori di nuove idee e nuove esperienze in una attività che resta fondamentale nell'economia della montagna friulana, facendo molta attenzione a rendere maggiormente remunerativa la monticazione, sia attraverso la commercializzazione diretta dei prodotti sia con l'agriturismo declinato nella sola ristorazione o abbinato all'ospitalità.

Questa situazione ha di fatto consolidato alcune realtà malghive, mentre quelle più marginali o problematiche hanno concluso il loro ciclo vitale. E questo è presente in tutta la montagna friulana ed anche nelle malghe di Forni Avoltri che nell'estate appena trascorsa ha visto attivi solo tre alpeggi: Tuglia e Colle di Mezzodì; Caseravecchia e Moraretto con modelli gestionali e proposte diverse: dalla sola caseificazione all'agriturismo con somministrazione di pasti caldi, in gestione diretta del malghese, o affidata ad altro gestore, come nel caso di Moraretto.

Anche se la montagna continua a mandare segnali di difficoltà dovute allo spopolamento, alla senilizzazione, alla mancanza della forza attrattiva dell'agricoltura e dell'allevamento verso le nuove generazioni, va sottolineato che grazie a questi "resistenti" la situazione che si presenta lascia sperare per il futuro, grazie alla presenza di interi nuclei familiari nella gestione delle malghe, alla migliorata viabilità, alla promozione, anche attraverso i social media, per facilitare la relazione con i potenziali fruitori.

Un caso esemplare in questa nuova vita delle malghe è proprio quella di Malga Tuglia che vede protagonista Samuele Pallober di Forni Avoltri, uno dei più giovani malghesi della Carnia, che con l'aiuto di tutta la famiglia ha deciso di gestire questo alpeggio dopo alcune positive esperienze, come casaro, in altre malghe carniche, guadagnandosi l'apprezzamento degli esperti e conquistando premi nei concorsi per i migliori formaggi e ricotte di malghe. Samuele, con la sapienza acquisita, trasforma il latte in squisito *çuç*, in ricotta e in burro, mentre nell'agriturismo ci si adopera a offrire frico e polenta, formaggio e ricotta, affettati e salumi di propria produzione, dolci, e tutto a km 0.

Fino ai recenti lavori di ristrutturazione erano presenti nei pressi della casera due segni devozionali a protezione degli armenti e dei pastori: entrambi erano dei lunghissimi pali di legno alla cui sommità era posta trasversalmente un'asse a formare una rudimentale croce, dove erano appesi i segni della Passione di Cristo. Va sottolineata la particolarità del caso di Tuglia che presentava, oltre al tradizionale Palo della Passione,[25] un altro palo dedicato al Dio dei fulmini, come ricordava l'iscrizione ivi collocata.

Diversa è la gestione di Casa Vecchia o Caseravecchia di proprietà, come già ricordato, del Comune di Sappada, ma collocata in territorio di Forni Avoltri lungo il versante sud delle ultime propaggini della catena carnica principale. Particolare e per certi versi originale è la disposizione delle logge per il ricovero degli animali che formano un ferro di cavallo a racchiudere il *tamer*.

Nella latteria il latte vaccino e caprino viene trasformato nei tradizionali prodotti di malga: formaggio, burro, ricotta fresca e affumicata e in formaggelle di solo latte di capra. L'ottima fama di Aulo Gressani di Luint di Ovaro, lo storico casaro della malga, e oggi di Simone Di

[25] Sul significato e sulla diffusione di questo segno devozionale si rimanda al contributo di Marta Pascolini presente in questo numero di «Sot la Nape».

Malga Tuglia si affaccia sulla valle del Piave e su Sappada

Tommaso e Pierino Piller Roner, ha permesso a Caseravecchia di conquistare numerosissimi premi nelle diverse edizioni della storica e tradizionale “Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga” che si tiene ogni anno a Enemonzo, alla quale partecipano quasi tutte le malghe della montagna friulana.
Casera Morareto, collocata in posizione strategica lungo il sentiero che porta al rifugio Giovanni Marinelli, uno dei più frequentati della Carnia e di tutta la montagna friulana, come già segnalato, è gestita in forma separata, in quanto l’alpeggio è affidato ad Agnese De Prato di Tolmezzo che ha attivato una linea di allevamento indirizzata al biologico; mentre l’attività agrituristica e di ospitalità è affidata all’azienda agricola di Vittorio Colmano di Forni di Sotto, a cui ha dato il nome di *La Meste*, un nome alquanto significativo in quanto la *meste* è una sorta di polentina tenera di granoturco che si mangia, secondo tradizione, versandovi sopra della *batude* (latticello), o del latte freddo.

Questa aria nuova che si respira nel mondo dell’alpeggio nella montagna friulana è dovuta, in parte, alla riscoperta in chiave turistica di una attività e di una presenza che si offre in maniera articolata e pluridimensionale per dare una risposta alla crescente “richiesta” di montagna, in relazione anche alla pandemia da Covid-19, che ha portato e riportato in montagna persone alla ricerca di una maggiore sicurezza e salubrità in ambienti all’aria aperta. Ai tradizionali frequentatori della montagna si è affacciato in maniera più curiosa chi ha scelto la montagna vicina, riscoprendo una dimensione paesaggistica e culturale, quale quella delle malghe.
Le trasformazioni che abbiamo descritto sono state poi accompagnate sia da progettualità, quali quelle legate alla valorizzazione turistica con una serie di guide che hanno proposto itinerari alla scoperta anche dei sapori che si possono assaporare in malga;[26] alla creazione di percorsi tematici quali “Le vie delle

[26] Tra le molte guide che sono state pubblicate si segnalano le tre edizioni curate da Gian Franco Dreossi e Mauro Pascolini (1995, 2010, 2021); e quelle di ASCA 2005; Giraldi 2018; Chiopris/Pittino (s.d.).

Malghe" o il recente progetto "MADE" (Made and Alm Desired Experience);[27] al sostegno ad eventi quali la Festa dei Prodotti di Malga di Enemonzo, la Mostra del formaggio di malga di Paularo che unisce le malghe di Carnia e della Valle austriaca della Gail; e alla realizzazione dei molti progetti e studi sostenuti da fondi europei.[28]

Visitare le malghe è un incontro con i luoghi, i *lûcs*, con le donne e gli uomini, con gli animali, con gesti antichi e con tradizioni consolidate che hanno plasmato la dimensione spaziale della montagna friulana. Non si è narrato degli aspetti che riguardano la vita, il lavoro, i ritmi, i gesti, i prodotti che costituiscono il patrimonio culturale materiale e immateriale rappresentato dalla vita pastorale in quota,[29] nella convinzione che questo viaggio nei monti dell'alta Val Degano sia da stimolo a salire lungo i sentieri della transumanza per raggiungere quelle malghe che anno dopo anno, con un rito antico continuano ad essere *cjamadis*.

Un omaggio a vecchie signore

A chiusura di questo piccolo viaggio tra le casere e le malghe di Forni Avoltri è doveroso fare un omaggio a delle vecchie signore, che continuano nonostante i loro acciacchi e la loro età a segnare con la loro presenza il territorio di *Fors* e *Davuatri*.

Questo atto di riverenza e di gratitudine va riservato a Fleons, della quale si sono già delineate alcune caratteristiche, a Ombladêt, che presenta una non usuale particolarità costruttiva, e alle due casere di Bordaglia di sopra e Bordaglia di sotto, collocate in un territorio di raro valore naturalistico e ambientale. Questo breve racconto finale, sempre come stimolo ad una esperienza da vivere in prima persona, viene affidato alle descrizioni dei tre complessi malghivi, affidandoci dapprima alla narrazione fatta da Enrico Marchettano nel 1911 e poi, come raffronto, ove possibile, con una descrizione tratta da una delle tante guide che negli ultimi anni hanno proposto itinerari, percorsi e incontri con il mondo delle malghe della montagna friulana.

Ombladêt

Malga Ombladêt con i comparti di sotto e di sopra, ormai non più monticata da alcuni anni, presenta ancora gli edifici di entrambe le casere, pur in fase di avanzato degrado. Elemento caratteristico della malga di sopra e che distingue il complesso malghivo è la presenza, alle spalle dell'edificio principale, di una struttura paravalanghe piramidale in pietra, eretta a protezione dell'edificio. Questo è un particolare interessante e non molto diffuso, la cui costruzione si è resa necessaria dalla posizione in cui la casera si trova.

> *Ombladêt* - Consta di due comparti, esposti a nord-ovest e versanti le loro acque nel rio di Bordaglia. La casèra *di sotto* è a circa m. 1550, quella *di sopra* a m. 1750. È una malga ripida, franosa, invasa da pietre, scarsa di bosco protettivo, soggetta a valanghe. Vi pascolano 20 bovini e 10-15 capre, dalla fine di giugno al 7 settembre; gli animali soggiornano dapprima 30 giorni nel comparto basso, poi 30 nell'alto, poi ridiscendono nel primo fino alla fine dell'alpeggio; notasi che la strada di comunicazione fra le due casère è molto malagevole. […] In *Ombladêt* producesi formaggio *salato*.

---

27 < http://www.madeinalps.eu/ >

28 In particolare si segnala per una visione sulle prospettive dell'alpeggio nella montagna friulana il completo lavoro di Pasut 2016.

29 Tra i molti studi di carattere antropologico ed etnografico che hanno riguardato il mondo delle malghe si segnalano Gri 1990-1991; Da Pozzo 2004 con i saggi ivi contenuti; Pascolini Marta 2015.

> Abbastanza buoni i fabbricati; la casèra superiore è difesa da un paravalanghe […]. [30]

Lo stato attuale dei due edifici, la relativa difficoltà di raggiungere le casere tramite sentiero ha reso il percorso e la frequentazione poco interessante, in quanto non rientra nell'itinerario per raggiungere la cima del monte omonimo. Comunque la visita è consigliata per la presenza, già segnalata da Marchettano, del muro piramidale paravalanghe ed è suggerita, proprio per questa particolarità, in alcuni itinerari escursionistici.[31]

Bordaglia

Enrico Marchettano, nella descrizione sotto riportata, segnala come elemento che caratterizza il paesaggio la presenza, nei pressi della casera del comparto superiore, del laghetto di Bordaglia, uno dei più pittoreschi laghi alpini di circo glaciale delle Alpi orientali. Non solo: il lago caratterizza il territorio in quanto in pochi chilometri quadrati è presente una tale varietà di ambienti e paesaggi, di rara bellezza, che fa di questa area un'autentica palestra di osservazione naturalistica.

> *Bordaglia* - Di fronte a *Ombladêt*, sul medesimo bacino del rio Bordaglia, si stende la vasta malga di questo nome, i cui pascoli arrivano oltre i 2100 m., suddivisi in due comparti, in buone condizioni di fericità naturale, ben tenuti, produttivi, circondati da bosco. Sulla malga pascolano di solito 100-110 vacche da latte, 40 giovenche, 20 vitelli, 20 capre, 16 maiali, e l'alpeggio inizia il 15-20 giugno e termina al 7 settembre. […] Alquanto deficienti sono le condizioni delle casère, che sono basse, anguste, oscure; le logge sono nelle condizioni solite. L'acqua abbondante di cui dispone la malga (la presenza di un laghetto alpino rende straordinariamente pittoresco il paesaggio) serve per tutti gli usi della casèra e per lo spargimento del letame, che viene fatto diligentemente […].[32]

Anche malga Bordaglia ha conosciuto l'intraprendenza di Umberto De Antoni che ha fatto di questo comparto pascolivo, assieme a quelli limitrofi di Sissanis e Fleons, uno tra i più produttivi ed innovativi di tutta la montagna friulana per i sistemi di lavorazione e di trasporto del latte, ed oggi così si presenta:

> Malga Bordaglia, […] ha conosciuto negli ultimi anni alterne vicende tra l'essere ancora utilizzata con bestiame da latte e caricata solo con bestiame giovane o con greggi di pecore, o di recente a diventare un comodo piccolo rifugio non custodito in grado di ospitare, con alcuni posti letto su tavolato e altri con attrezzature proprie, appassionati escursionisti o alpinisti […]. Caratteristica di Bordaglia di sotto (1565 m) è la presenza di un piccolo edificio in pietrame, costruito su uno sperone roccioso, discosto dalla casera e ubicato nel *tamer* […] Alcuni cartelli indicano come utilizzare le strutture di questa "Malga senza malgaro", come viene definita, e quindi potersi servire non solo di tavoli e panche ma anche di altri generi di conforto (vino, caffè, ecc.) nell'attrezzata cucina, dietro corresponsione di una semplice offerta. Nella casera è ancora presente la latteria con tutte le attrezzature per la trasformazione del latte: quando era in funzione lavorava anche il latte proveniente dalla casera a monte che, quando gli armenti venivano trasferiti nei pascoli alti, era trasportato a valle mediante una teleferica che congiunge le due casere [...]. I fabbricati, logge e stalloni, di Bordaglia di sopra (1819 m) sono disposti in forma poligonale a delimitare il *tamer*. La

---

[30] Marchettano 1911 in Gualandra/Depollo 1980, p. 60.

[31] Asca 2005, pp. 102-105; < https://www.coglians.it/it/punti-d-appoggio/rifugi/casera-ombladet-di-sopra >

[32] Marchettano 1911 in Gualandra/Depollo 1980, p. 61.

La visita di Umberto De Antoni e della nipote Guglielmina all'impianto di fertirrigazione di Malga Fleons nel 1958 (g.c. Umberto De Antoni)

casera, anche dopo il restauro, ha mantenuto le caratteristiche precedenti […]. Inoltre dalla casera si gode un ottimo panorama sia sulla valle di Forni Avoltri che sulle bastionate della lunga cresta arcuata dei monti di Volaia, ma soprattutto sull'incantevole laghetto di origine glaciale che rispecchia nelle sue verdi acque i monti, i larici che lo circondano e l'azzurro del cielo.[33]

Fleons

L'ultracentenaria signora, nella sua veste attuale, risale al 1922. La monticazione, come viene ricordato nel libretto celebrativo edito per il centenario, «iniziava tra il 15 e il 20 di giugno e terminava tra il 10 e 15 settembre. […] A Fleons arrivavano animali provenienti da Muina e altre frazioni di Ovaro, da Trasaghis e sue frazioni, e Cavazzo».[34] Nel 1928 e nel 1952 vengono fatti importanti miglioramenti sia al pascolo che al caseificio con l'introduzione delle caldaie Tremonti e successivamente viene realizzata una teleferica tra Fleons alto e la latteria di Fleons bassa per il trasporto del latte; nel 1958 viene costruito un moderno impianto di fertirrigazione e una centralina idroelettrica per l'illuminazione della malga. Ma vediamo come si presentava la casera prima delle migliorie volute dal proprietario Umberto De Antoni.

Fleòns - È la malga più nordica della provincia di Udine; occupa i due versanti dell'alto bacino del rio di Fleòns, con ricoveri a circa 1550 e 1700 m.; pascoli fino a 2200 m. di altezza, alquanto magri, però non molto invasi da flora ammoniacale. […] La casèra è di recente costruzione, e dovette venire rifatta a spese dell'affittuario (l'alpe è di proprietà privata) in seguito alla distruzione della precedente,

33 Dreossi/Pascolini 2021, pp. 103-104.
34 De Antoni/Gatti 2022, p. 7.

Il cartello sopra l'architrave della porta d'ingresso della casera di Malga Fleons (2009)

> causata da valanghe. Alpeggiano in Fleòns 105 vacche, 40 giovenche, 35 vitelli, 20 capre e 7 maiali, l'epoca di pascolo inizia il 20-25 giugno; dopo il 7 settembre alcuni capi bovini vengono trattenuti in *germària*. […] Manca una fossa per la raccolta del letame: la malga dispone di acqua corrente, che serve agli usi della casèra, alla lavatura delle logge e del tàmer e alla distribuzione della materia fertilizzante sui pascoli. In Fleòns si producono annualmente all'incirca 18-20 quintali di formaggio tipo *montasio*, 2 quintali di ricotta e poco burro.[35]

Già si è descritta all'inizio di questo contributo l'emozione provata nel festeggiare un compleanno così importante, una vera festa organizzata dal nipote Umberto De Antoni in ricordo del nonno. Quel giorno siamo corsi in molti alla malga, come vecchi pastori transumanti, e abbiamo potuto respirare la magica atmosfera che quel particolarissimo edificio lascia ancora trasparire. Una atmosfera che fa rivivere la presenza dei pastori, dell'abile casaro, del malghese, ma pure degli animali e di quel particolarissimo odore, che diventa quasi un antico sapore dato dal latte che viene lavorato. Si è cantato, si è ricordato, si è bevuto e mangiato, si è progettato perché «uno dei migliori esempi di architettura spontanea pastorale […] andrebbe recuperato e valorizzato anche con diverse destinazioni d'uso che mettano in risalto gli aspetti storici dell'alpeggio e della cultura materiale locale».[36]
La giusta conclusione di questo viaggio tra *caseros e bergjos a Fors e Davuatri* è quella di completare la frase che dà il titolo a questo contributo e che fa bella mostra, in alto, sull'architrave della porta della casera di Fleons: «Passeggero che trovi qui rifugio e conforto sii grato col rispetto e l'uso civile di ogni cosa».

[35] Marchettano 1911 in Gualandra/Depollo 1980, pp. 62-63.
[36] Dreossi/Pascolini 2021, p. 103.

Bibliografia e sitografia

ASCA, *Andar per casere in Carnia*, Tolmezzo, Edizioni Andrea Moro, 2005.

Chiopris G./Pittino E., *Malga che vai… formaggio che trovi. Le malghe da latte della montagna friulana*, Gorizia, ERSA, s.d.

Da Pozzo U., *Malghe e malgari*, Udine, Forum, 2004.

De Antoni U./Gatti E., *100 anni in Val Fleons*, s.l., s.e., 2022.

De Gasperi G.B., *Le casere del Friuli*, in Dainelli G., *Memorie Geografiche*, Firenze, 1914, pp. 295-461.

Del Fabbro N./Di Piazza G., *Voci di pellegrini a Maria Luggau*, Tolmezzo, Andrea Moro, 2014.

Dreossi G.F./Pascolini M., *Malghe e casere della montagna friulana*, Udine, CO.EL, 1995.

Dreossi G.F./Pascolini M., *Malghe e alpeggi della montagna friulana*, Udine, CO.EL, 2010 e 2021.

Faleschini G., *L'alpeggio in Carnia. Risultanze dell'indagine effettuata dal dott. Giuseppe Faleschini*, Trieste, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 1970.

Giraldi N., *Andar per malghe in Friuli Venezia Giulia*, Trieste, GEDI News Netwok, 2018.

Gri G.P., *Marcare le orecchie delle mucche. Nota sulla pastorizia nelle Alpi orientali*, «Annali di San Michele all'Adige. Rivista annuale sugli usi e costumi della gente trentina» (1990-1991), nn. 3-4, pp. 5-22.

Marchettano E., *I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro*, Estratto dal Bollettino della Società Agraria Friulana 1980-1911, in Gualandra G./Depollo V., *Lassù sui monti*, Udine, Graphik Studio, 1980.

Marinelli G., *Le casère in Friuli secondo la loro altezza sul livello del mare I*, «Bullettino della Associazione Agraria Friulana, serie III, vol. III (1880), n. 20, pp. 154-156.

Marinelli G., *Le casère in Friuli secondo la loro altezza sul livello del mare II*, «Bullettino della Associazione Agraria Friulana, serie III, vol. III (1880), n. 21, pp. 161-164.

Pascolini Marta, *Negli spazi dell'Alpe. La malga, un luogo di tradizione nella montagna friulana*, in Morandini S. (a cura di), *I luoghi della tradizione in Friuli*, Udine, Provincia di Udine - Fondazione CRUP, 2015, pp. 177-207.

Pascolini Mauro, *Evoluzione del sistema insediativo nella Val di Gorto. "La mont discjamada": l'abbandono delle malghe*, in Michelutti M. (a cura di), *In Guart. Anime e contrade della Pieve di Gorto*, Numar unic pal 71n Congres (Val di Gorto, 18 di setembar dal 1994), Udine, Società Filologica Friulana, 1994, pp. 109-126.

Pascolini Mauro (a cura di), *L'alpeggio nella Regione Friuli-Venezia Giulia. Elaborati finali*, Udine, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Ufficio di Paino Servizio per i rapporti con le Comunità montane-Università degli Studi di Udine, (rapporto non edito), 1997.

Pascolini Mauro (a cura di), *Il formaggio: saperi e sapori. I prodotti tipici come indicatori dell'identità del luogo. Report finale di ricerca*, Udine, Associazione Biblioteca dei Sapori (Raveo) - Università degli Studi di Udine (rapporto non edito), 2008.

Pascolini Mauro/Piani L. (a cura di), *"In Mont". Progetto per la qualificazione dei prodotti di malga. Relazioni finali*, Udine, Cooperativa malghesi della Carnia e della Val Canale-Università degli Studi di Udine, (rapporto non edito), 2001.

Pascolini Mauro/Tessarin N., *Lavoro in montagna. Boscaioli e malghesi della regione alpina friulana*, Milano, Angeli, 1985.

Pasut D., *Scenari per l'alpicoltura friulana*, Gorizia, Ersa, 2016.

Simonetti G./Visintini Romanin M., *Malghe nel tempo: casere ed alpeggi nel Comune di Forni Avoltri* (immagini di Gino del Fabbro), Paluzza, Cortolezzis, 2007.

Vidale R., *La cultura dell'alpeggio a Forni Avoltri*, tesi di laurea in Scienze e tecniche del turismo culturale, Università degli studi di Udine, Dipartimento di studi umanistici e del patrimonio culturale, relatore Gian Paolo Gri, a.a. 2007-2008.

< https://www.coglians.it/it/home >

< http://www.madeinalps.eu/ >

< https://premio.grappanonino.it/winner/ai-malgari-carnia >

< http://www.sentierinatura.it/ >

La mont di Ombladìot cul so parolavinos

Novella Del Fabbro

Al ero lu mìos di Otôbre dal 2023: cjalt fôr dei semenâts, cunsiderât che l'Atom al ero tacât da uno dado. Ju faus ei començavo a intengisi di arançon e di ros, ju larçs i cambiavo la lùor cjavelado dal vert lami al zâl aur. Ca e là plaços di peçs alts, secs incandîts par opero dal kefer, ch'al stavo devastant ju boscs. Sot lu cjampei di Bordalio las manzos es stavo passonant pacificos; ju lùor sampogns i visavo che tar chei lôcs a 'nd ero imò vito.
L'ultim viaç che i eri stado in Ombladìot abàs – ch'al è a 1570 metros di alteço – al ero l'estât dal 1980. I eri lado sù a cjatâ Vigji de Fricigne (Luigi di Comun, 1907-1990), ch'al è stât l'ultim pastùor ch'al à monteado chê mont. Al ero nassût a Sighiet e cu las bestios al vevo un rapuart miei che cui cristians. La sô pension e lavo duto par comprâ fen pes sôs vacjos e d'Estât a las puartavo in vilegjaturo sù in Ombladìot.
La dì prin di frontâ lu viaç al lavo a visâ ju carbinîrs ch'al sarès passât pe strado grando cu la sô mandrio di cinc cjâfs… Al vevo uno bravuro: ur metevo ju pi grancj e biei sampogns ch'al vevo e ju flodravo cu las rôsos. Lui al daviergevo chê sorto pussission, vistît cu las bragos e zuavo largjos di vilût maroniç, la cjamêso penzo flanelado a cuâdris, ju cjalçons grîs e sôro vio un âti pâr di cjalcins clârs basolâts di lano di piùoro. Chescj i vignevo ravuaiâts cun doi trìo gîrs sôro ju scarpons di corean ben onzûts cu la sìof (gras di piùoro). Sul cjapiel verdon in feltro al fasevo bielo mostro un ramaçut di rododendro intorgolât cun doi gîrs di cordoncin. Vigji al completavo chê sorto mulduro tignint in man uno maço gropolôso di spinarôl di peç. E cun bravuro al segnavo lu pas al besteam par chê spedizion sù pe bergjio: «Cjò cjò cjò, Balarino! Anìn Moscardo! Sumo Parigjino!».
Chestos bestios es lavo biel plan devôr al lùor patriarca, che ur slungjavo ogni tant uno gramputo di sâl tolet de fondo des bragos. Finalmenti intor sero, cuant che lu sarìali al lavo a mont, Vigji al rivavo sù te sô bergjo e, prin di trìo mìos, nol sarès smonteât. Al vevo parfin fat a la buino la crùos dal tamer, plantado su un pruc, che e vevo da vuardeâ dai mâi animâi e cristians.
43 agns dopo, ce aio cjatât di chel mont?
La piçulo casêro e vevo cedût, lu cuviert in scjandolo fraidessût. Denti i ero restâts nomo doi claps scuadrâts e infrosenâts: e sarès stado la foghêro dulà che Vigji al fasevo da mangjâ; in bando un pitêr di aluminio dut sgomberât e un piron inruzinît. Picjado tar un claudon la falç, cun mieç falcjâr carolât colât par cjêro. Ju canchers di fier de puarto inruzinîts. Scjatoletos di sardinos vuêtos, butilios, taços di plastico e urtìos ch'es platavo chê desolazion. Devôr la casêro, in masêrio, es ero las lozos des vacjos, ch'es stavo fasint la stesso fin: ju trâs di larç portants ch'i tegnevo sù lu cuviert i vevo cedût al pìos des nevêros; sul mûr, sôro lu cerviâl des vacjos, al ero scrit in ros lu lùor nom. Ator lu tamer, claps aplen, dut a slas. Muart Vigji, nissun al vevo metût un claut e la naturo e vevo tornât a toli ju sio spazis par fâ cressi amlis, sivilotârs e lavaçs. Nomo lu cjant dal codoròs al rompevo chel cidinùor.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 55-56
ISSN 1120-8961;

La casêro di Ombladìot adalt cul so parolavinos (foto Massimiliano Pascolini, 2010)

Cuissà la casêro di Ombladìot adalt cemùot che ero? Uno piçulo strado mulatiero in clap, cui tornants, fato imò dei soldâts durant la Primo vuero mondiâl, a mi puarto sù a 1750 metros di alteço. Dingjo lu riù Bordalio, ju arboi di melès i vevo sorto raps di pomolo rosso ben maduro; poiât sôro un ramaç di un secjon ben carolât, un picolen nìari al fasevo fiesto… Viers e larvos in abondanzo. Cacu larç sparagnât des grandos lavinos al cambiavo la sô mulduro estivo intenginsi di zâl. Tal ombreno dal bosc e cressevo alto la lescjo, che nencje ju cerfs i la mangjavo di tant duro e incrudulido ch'e jero. Finît lu bosc, e tacavo la bielo pradario cui passons, rinomâts un viaç pal bon formadi di salmuerio ch'al vignevo fat par vecju, cemùot ch'al testemonio Enrico Marchettano tal so libri *I pascoli della Carnia* (1911): «Abbastanza buoni i fabbricati; la casèra superiore è difesa da un paravalanghe. Nel comparto superiore usasi acqua raccolta in pozze, nell'inferiore acqua corrente, questa serve anche allo spargimento delle deiezioni, mentre di sopra in mancanza d'acqua devono essere portate con la gerla.».

Biados femenos, chês farinarios! Oltro che puartâ sù cul gei lu sâl e la farino par fâ la polento ei pastuors e tornâ a portâ jù las pieços dal formadi, es vevo encje da puartâ fôr lu ledan pal cjampei, cunsiderât che a no 'nd ero risorgivos di âgo... Cussì, già i prins dal Nûfcent al ven nomenât lu parolavinos di Ombladìot, ch'al vevo da protegi la bergjo che a si cjato propi tal mieç des dôs monts de Volaio e di Ombladìot, dulà ch'es cor un grum las lavinos d'invier.

Ce che i ài vedût in chê dì al è un alc di straordenari: un'opero di ingegnerio unico da restâ cenço flât! Uno piramide alto cinc metros cun trìo façados fato sù cui claps ben scuadrâts a ponto e maçûl e fats incjastrâ un sôro chel âti a sec, cenço malto. Lu pi grant clapon al vignevo incassât tal teregn, mieç denti e mieç fôr. Las dôs parêts di ca e di là es vevo da essi ben levigados par smiezâ la lavino che plombavo jù de mont e salvâ cussì la casêro. Ma cemût varane strassinât sul puest chei clapons? Poiâts a srêc cun chê perfezion tant da sfidâ oltro 120 agns: taremots, vueros, grandos nevêros… Encjimò vuio la podìn amirâ imò saldo e di vedeto.

In duto la Cjargno i 'nd ài vedudos nomo âtos dôs, fatos sù cul stes sistema, ma pi piçulos: te bergjo di Novarzutta, tal Cumun di Sauros, e in Fleons abàs, tal Cumun dal For.

Ju nestris vecjus: un mont di ingegn, di savietât, di sacrificis… Se ju fruts i son l'inocenzo, ju vecjus i son la sapienzo!

Di necessità... *formadi*

Piccola storia dell'allevamento a Forni Avoltri

Sandro Menegon

Sin dai tempi antichi...

Fosse in pagamento di affitti e livelli di malghe e pascoli, oppure semplice commercio, almeno dal tardo Medio Evo i Carnici e in particolare i Canalotti di Gorto rifornivano la pianura friulana di carne, burro e formaggio.[1] Non sappiamo su quali mense finissero i latticini gortani del tempo che fu, tuttavia abbiamo notizia certa di come in tempi a noi più prossimi, poco più di cent'anni fa, il burro della Latteria sociale di Collina fosse esportato anche a Dignano d'Istria.[2]

Non deve stupire che il burro, rapidamente convertibile in moneta sonante, prenda la strada dell'esportazione, perché ad andarsene dalla Carnia è sempre la "merce" più pregiata (e infatti per secoli se n'è andata la gente): in gran parte venduti o barattati, in casa burro e formaggi grassi erano poi sostituiti da lardo e strutto, da formaggi magri, semi-grassi e ricotta, che costituivano la dieta di «queste parche popolazioni alpestri».[3]

Possiamo dunque tranquillamente affermare che per secoli il Canale di Gorto ha prodotto ed esportato latticini, e ben se ne intende la ragione: come da titolo, una semplice questione di necessità o, se preferite, di sopravvivenza. Lungo questi ripidi pendii, a queste quote e per di più con l'abbassamento dei limiti altimetrici della vegetazione, poche specie/varietà sono coltivabili, e ancor meno giungono a maturazione: necessariamente, l'agricoltura non può che essere marginale.

Pressoché irrilevante l'agricoltura, non restano che il bosco da un lato (ma tutt'al più il legname si esporta e si vende all'ingrosso, non si mangia né si vende al minuto), prati e pascoli dall'altro. E sono questi ultimi a fornire quella meravigliosa materia prima che si chiama "erba" che, opportunamente trasformata da quelle altrettanto meravigliose "macchine" che sono pecore, capre e vacche, diventa infine quella meravigliosa "cosa" che si chiama latte con cui si produce - *incjimó mariveias* - burro, formaggio, ricotta. Insomma il latte trasformato non solo può nutrire chi lo trasforma, ma si può conservare e se ne può disporre tutto l'anno nonché – udite! udite! – commerciare per portare a casa quel che i montanari di quassù non riescono a produrre *di bessôi* (i locali direbbero *bessùoi*, ma ci capiamo).[4]

---

1 Agostinis *Mons di Culina, Culìno e Culinòts*..., pp. 6-7; Ermacora 2014, p. 20; Grassi 1782, pp. 26, 150.

2 Ghinetti 1886, pp. 14-16 e 82-83. In Istria era esportato anche il burro di malga prodotto nella casera Belvedere, sopra Collinetta, da Nicolò Pascolin *Culàu* di Sigilletto. Gli acquirenti erano probabilmente gente di quassù colà emigrata, ma ciò non sminuisce in alcun modo la grande distanza percorsa (con i mezzi di allora) dalla *spongja* di questi monti.

3 Tosi 1909, pp. 613-624, 626-629, 759-761.

4 Nel primo anno di attività della Latteria sociale di Collina (1881), su un totale di 2038 kg di formaggio prodotto 527 kg furono ritirati dai soci (per autoconsumo o vendita minuta) e ben 1511 kg furono venduti dalla stessa Latteria e il ricavato ripartito fra i soci (E. Caneva in Romano 1882, pp. 36-38).

Sot la Nape 76 (2024), 2, 57-66
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Le “fabbriche” del latte

Tralasciamo ora le pur importanti pecore e capre (così importanti, le capre, che dovremmo far loro un monumento) per concentrarci sulla “fabbrica” più importante: la vacca. Nell’immaginario collettivo la vacca “tipica” e quasi autoctona della Carnia è, *da sempre*, la *Bruna Alpina*. Non è così.

Non sappiamo esattamente come fossero le vacche di quassù nel XII o anche nel XVII secolo, quando la genetica era ancora di là da venire, ma certo erano prossime a quel che ancora si vedeva sui nostri monti a fine Ottocento. In considerazione del fatto che «la terra [...] simili a se gli abitator produce»,[5] e che le integrazioni alimentari erano poche e comunque scarse, la popolazione di vacche Carnica o Carniella[6] era davvero assai eterogena sia per taglia che per peso e produzione lattea: alta da 100 a 120 cm e con produzioni medie di circa 18 quintali a lattazione,[7] come si vedrà più oltre non aveva neppure uniformità di mantello.[8]

In parole povere razza “mista” ovvero una popolazione di stazza modesta, ma bisogna considerare che ancor prima della produzione lattifera il requisito imprescindibile era che il prezioso animale fosse in grado di muoversi senza danno su e giù e attraverso i ripidi pendii degli alpeggi carnici.[9] Non casualmente nei santuari di Carnia abbondano gli ex voto pieni di grazie ricevute «dagli animali», salvati dalla tempesta o dalla caduta lungo i grebani degli alpeggi, come se valessero più de - o almeno quanto - i loro padroni. In Carnia la vacca deve pascolare (quasi) dappertutto, e tornare in malga o in stalla sana e salva: se poi fa un po’ di latte in meno, pazienza.

L’Esposizione bovina di Tolmezzo del 1882[10] dà un’indicazione precisa dell’eterogeneità degli animali allevati verso la fine dell’800 (fig. 1). Sebbene i partecipanti non siano particolarmente numerosi, è comunque da segnalare la presenza di esemplari di razza Schwyz e Bruneck.[11] Particolare di rilievo, già nel 1880 era stato assegnato al Comune di Forni Avoltri un torello Schwyz «di razza media, di mesi 8 (lire 334.33)», importato a cura della Deputazione provinciale.[12]

La conclamata eterogeneità del patrimonio bovino non impedisce tuttavia che alcuni esemplari di Forni Avoltri, dei quali peraltro non conosciamo il *pedigree*, raccolgano

---

5 Mi scuso subitamente della citazione dotta (Torquato Tasso, *Gerusalemme Liberata*, canto LXII, 493-494), peraltro variamente utilizzata in contesti diversissimi e il cui significato originale merita dunque essere sciolto. Il poeta si riferisce alla generosa campagna francese (nella fattispecie la Turenna e la valle della Loira, “il giardino di Francia”) che proprio perché tale non produce grandi guerrieri («Sebben tutta di ferro ella riluce [...] non è gente robusta o faticosa»). Anche trasferita nelle nostre plaghe, e dunque rovesciata, la massima mantiene integro il proprio significato: l’aspra e severa terra di Carnia produce “gente simile a sé”, e dunque “robusta e faticosa”. E così pure il suo bestiame e le sue vacche carniche: non belle e non appariscenti, ma «convenienti a quelle regioni ed all’uso che se ne vuol fare» (Zanelli 1870), p. 160.

6 Le denominazioni “Carnica” e “Carniella” sono entrambe d’uso comune in letteratura e perfettamente intercambiabili. Nel prosieguo di questo lavoro si utilizzerà solo la denominazione “Carnica”.

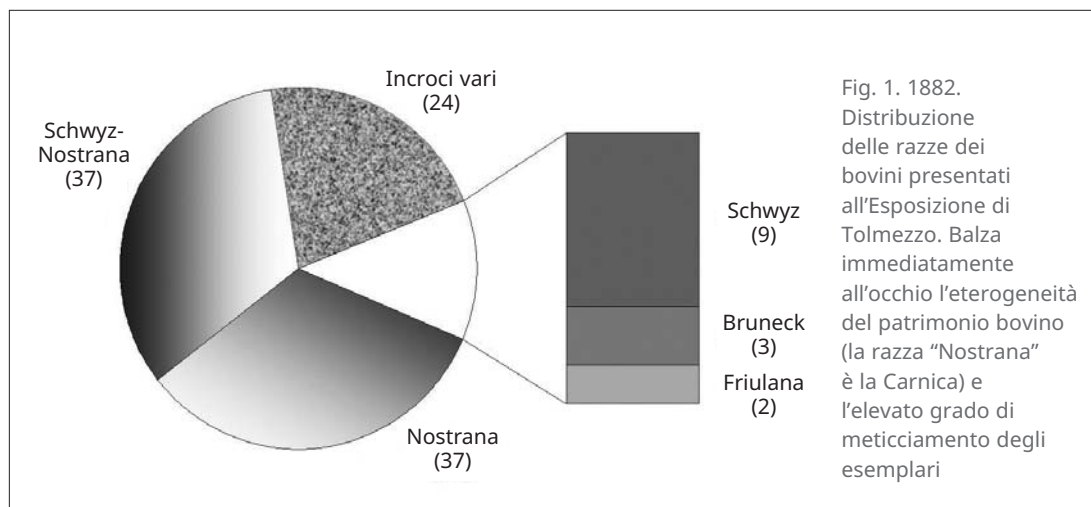
7 Bovolenta/Menegon 2010, p. 184.

8 Oltre ai più circostanziati rilievi dei tecnici, a proposito del mantello della Carnica nel 1898 Giovanni Marinelli (illustre geografo e dunque non esperto di zootecnia, ma attento osservatore) scrive «di colore per lo più rossastro, uniforme o pezzato di bianco, talvolta nero, pezzato o non di bianco» (Marinelli 1898, p. 178). Insomma, una tavolozza.

9 «Qui si allevano vacche lattifere e di piccola statura. Avvegnaché, se troppo pesanti, durano fatica ad ascendere i monti, e non si reggono nei ripidi pascoli». Beorchia Nigris 1874, pp. 592-597.

10 Romano 1882, pp. 405-407 e 409-415.

11 La Schwyz, Schwitz o Svitto, dal nome di un Cantone svizzero, è la razza più comunemente conosciuta come Bruna Alpina. Viceversa la Pustertaler, detta Bruneck, prese curiosamente il nome della stazione ferroviaria più prossima all’allevamento, per l’appunto Bruneck-Brunico in Pustertal-Val Pusteria.

Fig. 1. 1882. Distribuzione delle razze dei bovini presentati all'Esposizione di Tolmezzo. Balza immediatamente all'occhio l'eterogeneità del patrimonio bovino (la razza "Nostrana" è la Carnica) e l'elevato grado di meticciamento degli esemplari

consensi e premi a varie mostre, esposizioni e concorsi in diversi centri della Carnia. Alla Mostra bovina del Canale di Gorto tenutasi a Ovaro nel 1907 Valentino Vidale coglie tre premi in classi diverse: £ 25 e Medaglia di bronzo per "Tori di oltre 12 mesi", £ 20 per "Vacche madri con vitello/a di età inferiore a mesi 6", £ 10 per "Giovenche e giovenche pregne",[13] oltre a £ 10 al "Concorso buona tenuta delle stalle".[14] Anche la stalla di Giuseppe Samassa deve risultare assai ben tenuta, giacché al proprietario viene assegnata una medaglia di bronzo di primo grado.

Soddisfazione per tutti i premiati, certo, ma forse ancor più dei premi agli allevatori è di stimolo il commento del benemerito veterinario provinciale e governativo Giovanni Battista Romano, che così si esprime: «Sono gli allevatori premiati che nei propri paesi diventano tanti apostoli di propaganda, destano l'emulazione e consigliano i restii a migliorare l'allevamento ed a prepararsi con pazienza e perseveranza alle mostre future».[15]

Primi passi dalla pastorizia alla zootecnia

Quelli di inizio Novecento sono gli anni in cui comincia a emergere il problema della selezione, che segna il passaggio dal semplice allevamento alla zootecnia (allevamento razionale ed economico). Questa fondamentale transizione, che sarà alla base del miglioramento del patrimonio bovino, è dunque cosa recente, che non riguarda i nostri lontani antenati ma i nostri nonni o, se siete giovani, i vostri bisnonni o poco più.

Premi o non premi, medaglie o non medaglie, anche a Forni Avoltri il tema della modernizzazione è sentito, e gli allevatori cominciano a darsi da fare. Non solo si sono già da tempo costituite le Latterie sociali (a Collina la prima, fondata nel 1880, a Forni Avoltri subito dopo, nel 1882), ma ora si cercano riproduttori di qualità selezionata e con buone caratteristiche morfologiche. D'altra parte il processo di miglioramento non può che essere graduale, procedendo per sostituzione o integrazione

12 In *Importazione di torelli svizzeri*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana» (1880), serie III vol. III, p. 345.
13 Romano 1907, pp. 640-642.
14 Marchettano 1907, pp. 557-564.
15 Romano 1907, p. 638.

MOSTRA BOVINA DEL CANALE DI GORTO

da tenersi in OVARO nel giorno 14 aprile 1907

SCHEDA

per l'ammissione alla mostra

Nome e cognome del proprietario e luogo d'abitazione Eugenio Caneva fu Leonardo di Collina (Forni Avoltri)

Nome dell'animale Rossa

Sesso femminile Età 6 compiuti nel mese di novembre a.s.

Mantello Formentino scuro

Razza Alpina Carnica

Notizie sui genitori Toro di razza Cadorina – Fino del 1879 fu istituita la stazione di monta, il toro viene acquistato di 18 mesi e venduto di 4 anni.

Classe d'iscrizione alla VI sesta

Collina, 30 marzo 1907
(data)

NB: Salvo casi imprevveduti, la bestia verrà condotta a Ovaro la sera prima cioè del 13 aprile. Non fu possibile condurre animali da Collina causa la distanza, le strade e il tempo che pioveva e nevicava quando era da partire, il 14 poi era bello, e il 15 piovuta di nuovo

FIRMA DEL PROPRIETARIO
Eugenio Caneva

AVVERTENZA

La presente deve venire riempita in doppia copia: una da trattenersi dal proprietario, l'altra da mandarsi al Comitato Ordinatore entro il giorno 10 Aprile 1907.

Fig. 2. 1907. Scheda di ammissione alla Mostra bovina di Ovaro. L'esemplare proposto da Eugenio Caneva di Collina (è il noto fondatore della prima Latteria sociale del Friuli) è una femmina di sei anni di razza "Alpina Carnica" (sic), figlia di un toro di razza Cadorina e probabilmente di una Carnica locale (Caneva 2020, p. 99). È un'ulteriore evidenza del meticciamento in atto anche a Forni Avoltri

del bestiame esistente. Stante l'elevato grado di meticciamento del bestiame di questa zona di confine (fig. 2), il primo passo è proprio la distinzione fra la razza Alpina, prevalentemente costituita da esemplari cadorini,[16] e la Carnica «su cui forse prevale il tipo orientale, con cui confiniamo, più che lo svizzero».[17]

La Legge n. 392 del 1908 sull'approvazione preventiva dei tori da destinare alla monta pubblica razionalizza la presenza dei riproduttori maschi, e anche quassù ci si adegua. Alla revisione dei tori adibiti alla monta pubblica per il biennio 1914/15-1915/16 per il Comune di Forni Avoltri si presentano nove esemplari, e la linea è chiara: tutti i quattro esemplari di razza Alpina sono approvati, mentre dei cinque di "razza" Carnica quattro tori sono "squalificati" e uno solo ottiene una "autorizzazione temporanea".[18]

Alla guerra, alla guerra!

Le nefandezze delle guerre, di tutte le guerre, si possono leggere anche attraverso la piccola storia del proprio paese e della propria famiglia. Mi rendo conto, tutti ci rendiamo conto che con il tempo il ricordo sbiadisce, che le sofferenze non vissute in prima persona hanno un peso diverso, ma ancor prima di uno sterile esercizio la memoria è un dovere, talvolta sacro. Sacro sì, anche se qui non parlo né del Piave né dell'Isonzo, del Grappa e della Bainsizza, di Trento e Trieste, poiché quegli eventi e quei luoghi hanno già la loro memoria, e pure assai grande. Qui parlo d'altro, di cose nostre e quindi de minimis (*diu nus perdoni*), ma c'è di che scegliere: dall'elenco dei caduti e quindi delle vedove e degli orfani, dal numero dei grandi invalidi e mutilati, dalle miserevoli condizioni dei profughi e dei rimasti, dalla fame, dalle epidemie, dalle distruzioni e dalla difficile ripresa postbellica. E ancora, parlando di miseria, parlo del bestiame.

In estrema sintesi:

- 24 maggio 1915 l'Italia entra in guerra
- immediato divieto di alpeggio in oltre 130 malghe in prossimità del fronte
- 1915: Regio Decreto n. 1053 del 11 luglio impone il prelievo di un decimo del bestiame bovino (1ª incetta)

[16] Non è la Bruna Alpina ma, più che una specifica razza, indica una provenienza geografica dalle Alpi a occidente della Carnia, fra cui il finitimo Bellunese: di qui il facile meticciamento dell'Alpina con il bestiame locale (vedi fig. 2).

[17] Zanelli 1870, p. 160.

[18] *Risultato della revisione generale dei tori adibiti alla monta pubblica per il biennio 1914-15/1915-16*, «L'Amico del Contadino» 21 (1915).

- requisizioni di fieno per i quadrupedi dell'Esercito
- primi mesi del 1916: 2ª incetta del bestiame
- 1917: 3ª incetta del bestiame.[19]

A Forni Avoltri è persino peggio. L'intero territorio comunale, dal Peralba al Coglians, è prima linea o immediata retrovia. Subito scatta il divieto di monticazione in tutte le malghe del Comune (fig. 3) e il divieto di sfalcio in quota,[20] e poi malghe distrutte, pascoli a remengo,[21] requisizione del bestiame (e qui bisogna persino dire "una mezza fortuna", perché senza monticazione e senza sfalcio non ci sarebbe di che alimentare le vacche), boschi tagliati indiscriminatamente. È la guerra per tutti, si dice: è vero, ma per alcuni è certamente più guerra che per altri.
Questo fino al 1917, e già sarebbe abbastanza. Ma il peggio – non si sa perché, eppure è sempre così – deve ancora venire: arriva Caporetto, arrivano i *Todescs* e arriva *la fan* (e soprattutto la *fan dai Todescs*), che si portano via anche quel poco che è rimasto nelle case, nelle stalle, nei fienili.
Nel 1918, al momento dell'armistizio, in Provincia di Udine il patrimonio bovino è diminuito dell'80% rispetto all'anteguerra, mentre la produzione del latte è ridotta quasi a zero.
Delle 321 latterie sorte tra il 1880 e l'inizio del conflitto, 110 hanno subito la distruzione degli impianti, 120 risultano danneggiate e solo 91, poco più di ¼ del totale, hanno subito "soltanto" lievi danni.[22]

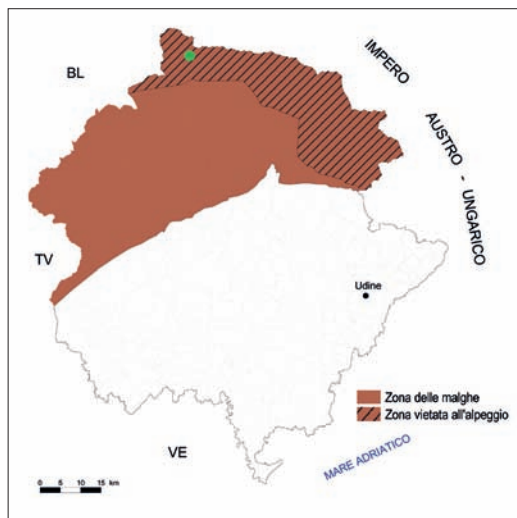



Fig. 3. Territori malghivi del Friuli interdetti alla monticazione durante la Grande Guerra, con la posizione di Forni Avoltri (da Bovolenta/Menegon 2010, p. 166, cortesia Ersa FVG)

Il primo dopoguerra

Si riparte. Non da "dove eravamo rimasti", ma un bel po' più indietro. Molte malghe sono abbandonate: alcune perché già intrinsecamente "difficili" e dal pascolo problematico, figlie del generalizzato sovraccarico del periodo prebellico;[23] altre perché, con un patrimonio zootecnico pressoché azzerato, non si saprebbe con che monticarle.
Già, il "patrimonio zootecnico". Le bovine Carniche e Alpine rimaste sul territorio (pure e a vari livelli di meticciamento) erano *póucias* e *gabèlas*, poche e scadenti, tant'è che nel 1925 si considerava la Carnica pressoché scom-

19 Bovolenta/Menegon 2010, p. 165-167.

20 Molti divieti furono palesemente vessatori e dettati, più che da reali esigenze belliche, dall'ingiustificato timore (meglio sarebbe dire l'ossessione) dei comandi militari circa una fantomatica attività di spionaggio da parte degli infidi montanari. La stessa ossessione che nel giugno del 1915 portò all'ordine di sgombero - solo in seguito revocato - dei paesi di confine, fra cui anche Forni Avoltri.

21 Brunetti 1930, pp. 31-39. Inutilizzati per anni e anni, infestati da erbe selvatiche e arbusti, i pascoli vanno *in salvadi*, ossia inselvatichiscono.

22 Ivi, p. 170.

23 Fra Ottocento e Novecento la forte crescita della domanda di carni e latticini aveva portato a un generalizzato sovraccarico delle malghe esistenti e all'avvio di nuove attività in aree inadatte (per dimensione, per eccessiva ripidità dei terreni, per magrezza dei pascoli) all'attività malghiva. Nel dopoguerra queste ultime furono in gran parte abbandonate.

Fig. 4. Circa 1965. Bovine di razza Bruna Alpina a malga Geu (archivio G. Del Fabbro, cortesia A. Del Fabbro)

parsa.[24] D'altra parte, le aree come il Veneto, il Trentino, la Pusteria e le finitime valli austriache, che teoricamente avrebbero potuto consentire il reperimento di animali di razza Grigia, Pustertaler e Mölltal-Pinzgau, avevano i medesimi problemi economici e patrimoniali del Friuli. Bisognava guardare altrove.

Già durante l'anno di occupazione i componenti dell'Ispettorato Zootecnico Provinciale avevano acquistato in Svizzera e in Valtellina 1450 tra vitelle e giovenche di razza Bruna Alpina, di cui 1000 destinate alla Carnia. Nella primavera del 1919 furono quindi costituiti i Consorzi zootecnici comunali, ai quali fu demandata la gestione degli animali necessari per la ricostituzione del patrimonio zootecnico: coordinati dal Consorzio provinciale, i Consorzi comunali importarono animali di razza Bruna Alpina, Savoiarda, Valdostana, Piemontese, Reggiana, Modenese e bestiame Sardo.[25] Tuttavia, oltre a doversi accontentare degli animali più facilmente reperibili, talvolta con caratteristiche certamente non ideali rispetto alla peculiarità del nostro territorio, l'insieme degli esemplari importati fu caratterizzato anche da capi spesso in età avanzata e con gravi postumi dell'afta, molti dei quali non si acclimatarono e risultarono inidonei all'alpeggio. A dare i migliori risultati furono indubbiamente (e comprensibilmente) i soggetti di razza Bruna Alpina (fig. 4) giovani e scelti con cura.[26]

La situazione imponeva la riapertura e l'organizzazione delle stazioni pubbliche di monta taurina, favorendo l'importazione di torelli dalla Svizzera: fra questi risultarono degni di

24 Marchi/Mascheroni 1925, pp. 921-922.
25 Bovolenta/Menegon 2010, p. 171.
26 Ivi, pp. 175-178.

menzione gli esemplari di Giuseppe Samassa di Forni e dei fratelli Caneva di Collina, che su un punteggio massimo di 9 punti ottennero rispettivamente 8½ e 8 punti.[27]

La Bruna Alpina si afferma...

La razza Bruna Alpina andava decisamente affermandosi, specialmente nel Mandamento di Ampezzo e nel Canale di Gorto: le varie e ripetute Mostre bovine ebbero lo scopo di valutare il grado di adattamento della razza e la validità delle misure adottate per farla espandere sul territorio. La permanenza di una quota di mantelli incerti era dovuta al fatto che *no si poi nudrî e fâ formadi* ("non si può allevare [il vitello] e fare formaggio"). Pertanto, stante la discreta longevità e fertilità delle bovine, le rimonte non erano (fortunatamente) frequenti e quindi gli effetti dell'incrocio di sostituzione si allungavano nel tempo.
Non mancarono certamente polemiche e pareri contrari, ma il Regolamento provinciale di applicazione della legge sulle stazioni taurine (L. 1162/1926) che delimitava le aree di allevamento della razza Bruna Alpina alle Alpi e Prealpi Carniche (esclusa la Valcellina), favorì ulteriormente il processo di consolidamento della razza.

... anche a Forni Avoltri

«Rassegna bovina di Forni Avoltri. In seguito all'iniziativa del signor Commissario Prefettizio sig. Michele Romanin, ed alla collaborazione tecnica del veterinario consorziale dott. Pasini, è stata organizzata domenica scorsa (18 maggio 1930) una bella mostra di animali bovini di razza bruna alpina. L'adunata del bestiame avvenne alle ore 13 presso il ponte di Avoltri, sulla destra del Degano. Divisi ordinatamente in cinque classi, erano presenti 70 capi, provenienti da tutte le frazioni del Comune; numerosi gli animali riconosciuti degni di merito dalla Giuria».[28]
A differenza delle precedenti Rassegne, che raccoglievano gli animali di una intera vallata e anche di aree più vaste, questa mostra si limitò al solo Comune di Forni Avoltri. Fu grande festa, e di fatto non si negarono soddisfazioni ad alcuno: su 70 capi partecipanti ne furono premiati 41, dalla Iª alla Vª categoria, con medaglie d'oro, d'argento e di bronzo e con premi in denaro dalle 70 alle 15 £. Particolare importante: tutti i 70 esemplari vennero considerati di razza Bruna Alpina.
Confrontando i dati del Censimento del 1930[29] con quello del 1908[30] si riscontra, nel Comune, una contrazione di 62 capi (tabella 1). È tuttavia necessario sottolineare che, rispetto al passato, gli animali sono di stazza maggiore e dunque più produttivi.
Quanto infine alle latterie, sempre nel territorio del Comune, nel 1930 «Forni Avoltri

Censimento generale del bestiame				
Anno	Tori e torelli	Vacche e giovenche	Giovenche, manze e manzette	Totale
1908	7	618		625
1930	7	434	122	563

Tabella 1. Confronto 1908-1930 dei bovini presenti a Forni Avoltri

[27] *Primo elenco dei tori approvati nei Mandamenti di Ampezzo e* Tolmezzo, «Bollettino della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine» (1919), n. 24.
[28] Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine, *Rassegna bovina di Forni Avoltri*, «L'Agricoltura Friulana» 7 (1930), n. 21, p. 173.
[29] Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, *Censimento del bestiame*, Volume I, in Censimento generale dell'Agricoltura del 19 marzo 1930, Roma 1934, pp. 112-117.
[30] Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, *Censimento generale del bestiame del 19 marzo 1908*, Roma 1910, pp. 270-287.

ha ormai iniziato la costruzione di un nuovo fabbricato che sarà attrezzato modernamente ed ospiterà, nella prossima campagna casearia, le due antiquate latterie di Forni e Avoltri».[31]

Il secondo conflitto mondiale e il secondo dopoguerra

Rispetto alla Grande Guerra, pur senza dimenticare le ripetute e nuove nefandezze (eccidi e deportazioni, paesi bruciati e profonde ferite nel tessuto sociale) e nonostante i reiterati conferimenti obbligatori, sul patrimonio bovino del Friuli il secondo conflitto mondiale ha un impatto meno devastante. Tuttavia, nella Zona alpina e prealpina si registra comunque una sensibile diminuzione del bestiame a causa della distruzione di interi paesi, delle razzie e delle limitate disponibilità di foraggio, utilizzato anche dai cavalli al seguito delle truppe cosacche di Krasnov.
Nell'immediato dopoguerra in Carnia si riapre una discussione su possibili alternative alla razza Bruna Alpina: sull'argomento viene persino proposto un referendum,[32] ma Romano Marchetti mette prontamente in guardia gli allevatori sui rischi del ritorno ad una popolazione bovina eterogenea.[33] L'intervento è sicuramente autorevole, anche grazie all'importante ruolo di Marchetti nella Resistenza, e induce i sindaci dei comuni e le rappresentanze del Comitato di Liberazione Nazionale della Carnia a esprimere l'intenzione di mantenere sul territorio la razza Bruna Alpina.[34]
Con D.M. 24 febbraio 1956 viene adottato un nuovo standard di razza (il primo standard risale al 1931), che evidenzia la tendenza della razza all'attitudine prevalente della produzione del latte: grazie a una mirata azione riproduttiva, la razza Bruna Alpina diviene dominante non solo in Carnia, ma in tutta la Zona alpina e prealpina, e anche in parte del Territorio goriziano e triestino. Rispetto al passato anche recente è un indubbio passo in avanti, ma si inizia anche a guardare oltre: a titolo sperimentale, nei primi anni '60 si introducono esemplari di *Brown Swiss* americana[35] (dimenticando, con il senno di poi, la già richiamata massima «la terra simili a se l'abitator produce»).

Le stalle sociali

Riprendendo un'idea del 1941 della quale gli eventi bellici non avevano consentito la realizzazione,[36] alla fine degli anni '50 si fondarono le prime stalle sociali. *Stalle* sociali, si badi, e non più *latterie*. In queste era il solo prodotto, il latte, a essere conferito e gestito in maniera collettiva, mentre nelle stalle sociali è lo stesso bestiame a essere allevato in un'unica struttura, e il mandato di *regi* (ossia governare il bestiame) è demandato al personale di stalla (in ciò sì simile alla latteria, quanto all'affido della gestione del latte al casaro). Nel 1958 inizia l'attività la stalla sociale nel Comune di Comeglians, in località Patossera: in breve tempo seguirà Forni Avoltri e poi altre ancora (fig. 5).[37]
L'idea alla base della stalla sociale è quella di sollevare le agricoltrici-allevatrici-portatrici dal gravame del *cjot* (la stalla, appunto) e di condurre più razionalmente l'allevamento. Intento

31 Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Udine, *Forni Avoltri e S. Vito al Tagliamento sieno d'esempio*, «L'Agricoltura Friulana» 8 (1930), n. 19, p. 152.
32 Da Monte 1945, p. 3.
33 Marchetti 1945, p. 2.
34 *In Carnia si alleveranno esclusivamente tori di razza bruno-alpina*, «L'Agricoltura Friulana» 23 (1945), n. 19, p. 3.
35 Poggi 1962, p. 3.
36 Barbacetto di Prun 1941, p. 3.
37 Succi 1967, pp. 1071-1083.

lodevole ma attuazione a dir poco problematica talché, a differenza del grande successo delle latterie, tra alti (pochi) e bassi (molti) quasi tutte le stalle sociali chiusero i battenti o dovettero cambiare il sistema di conduzione.
Le cause? Le latterie istituite a fine Ottocento funzionarono (nel senso che furono profittevoli) fin dai primi mesi della loro fondazione, poiché immediatamente introdussero miglioramenti sia nella lavorazione del latte che già si produceva sul territorio, sia nella distribuzione-commercializzazione del "prodotto finito" (burro/formaggio/ricotta). Nel caso delle stalle sociali non si considerò invece che, per quanto la meccanizzazione facilitasse la fienagione (beninteso ove possibile), stavano rapidamente e drammaticamente venendo a mancare le agricoltrici-portatrici che *a emplavin di fen il taulât*. Insomma va bene gestire razionalmente le vacche, ma è pur sempre necessario che il serbatoio della "macchina-vacca" sia costantemente e adeguatamente riempito. In breve *fen, fen, e incjimò fen*. Quassù, con i pendii proibitivi che ci ritroviamo, la meccanizzazione totale della fienagione è un sogno, e dunque la macchina-*fienatrice* è e rimane sempre quella: la donna.
È la solita, vecchia storia, la storia di sempre. Il primo elemento della filiera del latte (e di molte altre, ma *si capìn*), il primo anello della catena erba-fieno-vacca-latte-latticini è nascosto, non si legge ma è sempre lei: la donna. In questo caso, parafrasando un noto slogan pubblicitario: *no donna no latticini* (o comunque troppo pochi) e la stalla, sociale o no che sia, va in crisi.
Ma si prepara ben altro e di ben altra portata che non l'avvento delle stalle sociali: siamo alla vigilia di mutamenti epocali che anche in Friuli e ancor più in Carnia stravolgono tutti i settori della vita civile e produttiva, e quello Primario in particolare. La legittima aspirazione a una vita migliore (o anche solo meno stentata) e la possibilità di lavoro anche femminile nell'industria, sia italiana che d'oltralpe, portano l'emigrazione ad assumere forme diverse da quelle tradizionali, determinando

Fig. 5. Circa 1965. Stalla sociale di Forni Avoltri. È da sottolineare come tutti gli esemplari presenti siano di razza Bruna Alpina (archivio G. del Fabbro, cortesia A. Del Fabbro)

gradualmente ma inesorabilmente la fine dei trasferimenti stagionali e lo spostamento definitivo non più dei soli uomini ma di intere famiglie. È il grande fiume dell'emigrazione che ben conosciamo e che ha spopolato (e continua a spopolare) la montagna friulana, che si muove verso altri continenti o verso altri paesi europei, oppure verso destinazioni meno lontane ma ugualmente senza ritorno: nel triangolo industriale, a Milano, Torino, Genova e nei loro hinterland, prima dei "treni del sole" arrivano quelli del Nord-Est.
Siamo alla fine della nostra storia. Non la fine della storia tout court, certo. C'è anche il presente e c'è soprattutto il futuro, che tutti vogliamo sempre immaginare migliore del presente: mi accomuno nell'auspicio, ma non possiedo (ancora) la sfera di cristallo e dunque non mi spingo oltre.
Certo, pur non essendo *fornet* o *davuatrin*, e neppure di *Sighiet* o di *Culino* vorrei anch'io vedere i pascoli di Fleòns e di Vâs e di Plumbs ben pascolati (e sottolineo *ben*: che poi le vacche siano Bruna Alpina o Pezzata Rossa non importa), e assaporare *spongja e formadi di cassù*, ma qui devo fermarmi. Ho sottotitolato questo mio testo "Piccola storia dell'allevamento a Forni Avoltri": già non è più così "piccola", e deve rimanere "storia", non diventare "prospettive".

Bibliografia

Agostinis E., *Mons di Culina, Culìno e Culinòts, Divagazioni storico-toponomastiche in tempo e luogo su un alpeggio carnico e dintorni, dal 1400 ai giorni nostri* www.alteraltogorto.org/utilita/articoli/11-comune-di-forni-avoltri/collina/4-mons-di-culina-culino-e-culinots.html

Barbacetto di Prun A., *A proposito della istituenda stalla sociale di Zovello*, «L'Agricoltura Friulana» 20 (1941) n. 48.

Beorchia Nigris P., *Di alcune industrie della provincia di Udine, contribuzioni all'inchiesta industriale italiana (1872). Specie bovina*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana» (1874), n.s., volume secondo, pp. 592-607.

Bovolenta S./Menegon S., *Bovini* in Menegon S. (a cura di), *L'uomo domini sul bestiame… Dalla pastorizia alla zootecnia*, Gorizia, ERSA, Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, 2010.

Brunetti M., *Per l'economia della Carnia*, in *Associazione Pro Carnia* (a cura di), Tolmezzo, Stab. Tip. Carnia, 1930.

Caneva E., *Promemoria ai posteri*, a cura di M. Giorgiutti, Udine, Confcooperative Friuli Venezia Giulia, 2020.

Da Monte (Romano Marchetti), *Referendum. La Bruno-Alpina*, «Settimanale per la Divisione Osoppo Carnia» (1945), n. 3, p. 3.

Ermacora F.Q., *De Antiquitatibus Carneæ – Storia antica della Carnia*, a cura di I. Piutti, Udine, Forum, 2014.

Ghinetti G., *Le latterie sociali del Friuli al Concorso provinciale del maggio 1885*, Udine, Seitz, 1886.

Grassi N., *Notizie storiche della provincia della Carnia*, Udine, Gallici alla Fontana, 1782.

Marchettano E., *Concorso per la buona tenuta delle stalle (Canale di Gorto)*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana» (1907), serie V vol. XXIV.

Marchetti R., *Referendum. La razza bruno-alpina e gli incoscienti*, «Carnia settimanale per tutti» (1945), n. 8.

Marchi E./Mascheroni E., *Zootecnia speciale I. Equini e Bovini*, in *Nuova Enciclopedia Agraria Italiana*, Torino, Unione Tipografo-Editrice Torinese, 1925.

Marinelli G., *Guida del Friuli, vol. III Guida della Carnia*, Udine, Del Bianco Editore, 1898.

Poggi G., *L'introduzione di tori Brown Swiss americani per migliorare la razza bruno-alpina*, «L'Agricoltura Friulana» 41 (1962), n. 11.

Romano G.B., *Latteria sociale di Collina (Carnia)*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana» (1882), serie III, vol. V.

Romano G.B., *Mostra bovina del Canale di Gorto*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana» (1907), serie V, vol. XXIV.

Succi G., *Le stalle sociali, Numero speciale I Bovini*, «L'Italia Agricola» (1967), 104

Tosi E., *Manuale pratico di caseificio - Seconda edizione, Biblioteca agraria Ottavi* vol. XLIX, Casale Monferrato, Tip. C. Cassone, 1909.

Zanelli A., *Dell'allevamento degli animali bovini*, «Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana» (1870), n. 15 e 16.

Malga Tuglia: un piccolo paradiso tra tradizione e innovazione

Gloria Gortan

È estate. Il sole splende alto con i suoi raggi caldi e il vento soffia fresco; in sottofondo la musica dei campanacci delle vacche al pascolo e il profumo inconfondibile della polenta sul fuoco: ci troviamo in malga Tuglia (1590 metri s.l.m.), un piccolo angolo di paradiso alle pendici del monte omonimo, incastonato tra i comuni di Forni Avoltri e Sappada e riparato dalle rocciose cime del Pleros, del Cimon e della Creta Forata, le Dolomiti Pesarine.

Fin dai tempi più lontani, malga Tuglia e tutte le malghe dell'arco alpino portano avanti la tradizione della monticazione: un rito antico che prende il via dai nostri avi, che all'inizio della bella stagione si dirigevano con numerosissime mandrie e greggi di bestiame fino ai pascoli in quota. Risalgono infatti già al 1353 i primi documenti che raccontano delle attività di alpeggio presso i pascoli del comprensorio di Tuglia, che nei secoli si sono protratte portando avanti gli antichi saperi della lavorazione del latte e della produzione del *ciuç di mont*. Con lo scorrere del tempo, però, le esigenze e le priorità di una malga sono mutate. La monticazione dei tempi moderni, infatti, risponde a necessità differenti e risulta essere eccezione e peculiarità in una Carnia che, ormai da decenni, non è più legata all'allevamento e all'agricoltura ed è da tempo penalizzata da spopolamento e calo demografico. Il numero dei capi che si possono trovare oggi in alpeggio è drasticamente ridotto rispetto ad un tempo, tant'è che questi ultimi vengono presi in affido dagli allevatori di vallata e non solo, consolidando così una collaborazione tra i pochi detentori di bestiame rimasti in Carnia e dintorni. Se da un lato quindi l'esigenza di un tempo era destinare copiose mandrie in un luogo differente dal fondovalle, ora la scommessa è quella di mantenere viva una tradizione secolare che racconta la storia della maniera di vivere dei nostri predecessori. È dunque questa la sfida che Samuele Pallober, assieme alla sua grande famiglia, ha deciso di affrontare cinque anni fa: ricostituire una piccola azienda agricola in paese, Forni Avoltri, dove da anni non ve n'era più una, e prendere in gestione il comprensorio malghivo e agrituristico di malga Tuglia.

Fin da bambino Samuele era affascinato dal mondo degli animali, iniziando a sei anni a prendersi cura delle galline nel cortile di casa; tuttavia, gli animali con i quali risulta avere più affinità sono sicuramente le mucche. Questa passione lo porta ad affacciarsi al mondo della lavorazione del latte e della caseificazione, trascorrendo le sue estati tra malga Montasio, malga Pramosio e i caseifici di fondovalle, dove le conoscenze acquisite lo hanno portato a vincere dei rinomati premi sia a livello regionale che nazionale per quanto riguarda la produzione del formaggio di malga. Nel 2020 intraprende così la sua prima stagione da malghese, dando continuità all'attività casearia e agrituristica che già le precedenti gestioni di Ceconi e Zanetti avevano avviato. La sveglia è all'alba, una peculiarità che non è mutata nel tempo, ma non pesa – quasi – mai se si sa di star facendo il lavoro dei propri sogni, nel

Sot la Nape 76 (2024), 2, 67-68
ISSN 1120-8961;

Malga Tuglia al tramonto (foto Gabriele di Qual)

posto dei propri sogni. Il sole si alza veloce e le vacche sono ormai già state munte: è il momento della colazione, all'aperto e con una vista panoramica sulla vallata di Sappada. Le vacche escono libere al pascolo e il latte viene messo nell'apposita caldaia di rame (*cjalderio*) per ottenere il formaggio (*ciuç*). Nel frattempo la panna, precedentemente affiorata e separata (*brumo*), è già nella zangola (*pegno*) e a breve diventerà un morbido panetto di burro (*spongjo*) giallo e profumato. Solo dopo aver inserito il caglio (*câli*), il latte coagula per diventare formaggio. Dal siero avanzato, poi, si ricava la ricotta, sia fresca che affumicata (*scueto frescjo e scueto fumado*).
La mattinata prosegue e dalla strada sterrata si vedono arrivare i primi turisti. Dalla cucina si sente il profumo di frico e polenta, piatti immancabili nella tradizione culinaria carnica.
Ad ora di pranzo la gente arriva a frotte, e la vicinanza con Sappada agevola l'arrivo di tante famiglie che vogliono trascorrere una giornata all'aria aperta, contornata da buon cibo, animali curiosi e scenari mozzafiato: chi arriva in malga Tuglia sazia sia lo sguardo che il palato.
È l'ora del tramonto, il momento migliore della giornata. Le mucche rientrano verso la casera per farsi mungere per la seconda volta, la pace e la tranquillità regnano sovrane, mentre il sole scende piano piano, nascondendosi tra le cime del Comelico e del Cadore che spiccano all'orizzonte. Arriva la sera e la casera torna ad essere un intimo e caldo rifugio per tutti coloro che hanno lavorato durante la giornata e per i camminatori di passaggio. Le stelle e la luna cospargono il cielo, stanchi e soddisfatti ci si corica presto per prepararsi a una nuova giornata nel cuore delle Alpi Carniche.

Pali della Passione e *crùos dal tàmer*

Marta Pascolini

Questo breve contributo prende spunto dal lavoro di ricerca che svolsi tra il 2010 e il 2011 per la mia tesi di laurea in antropologia culturale.[1] Allora mi ero data l'obiettivo di mappare la presenza del palo della Passione nelle malghe della Carnia e di ricostruirne il significato e la funzione in relazione alle trasformazioni e alla storia dell'alpeggio in Regione. Mi incuriosiva molto l'idea di sperimentare per la prima volta gli strumenti di ricerca dell'antropologia su un contesto, quello delle malghe friulane, per me prossimo geograficamente ma distante per pratiche e modi di vita.
Il palo della Passione è un'alta croce devozionale che caratterizza gli alpeggi di area carnica: facilmente riconoscibile per forma e dimensioni, si trova solitamente all'interno degli spazi del comprensorio malghivo. La croce, come altri segni minori del sacro quali maine, capitelli ed edicole, ha il compito di identificare e in qualche modo organizzare lo spazio simbolico della comunità di montagna che ne riconosce significato e famigliarità culturale.[2]
Il palo della Passione rimanda, per struttura e iconografia, alle Croci di Passione, chiamate in questo modo «per la presenza degli strumenti del supplizio che le decorano: le Armi di Cristo, vere e proprie armi di difesa contro ogni pericolo».[3] Questo modello strutturale è proprio delle croci penitenziali portate in processione durante i riti del Venerdì Santo oppure di quelle, ampiamente diffuse in Friuli, poste a protezione dei crocicchi e dei bivi.[4] Al palo della Passione può essere quindi attribuita una prima funzione di protezione simbolica di chi vive in malga, e di propiziazione del lavoro e delle attività dell'alpeggio.
La ricerca di campo del 2010 aveva rilevato la presenza di tredici croci di Passione in altrettanti alpeggi tra la val Tagliamento a sud-ovest e la valle del fiume But a nord-est. A queste si aggiungono le croci individuate attraverso il lavoro di indagine storica, che porta ad un totale di ventotto manufatti censiti in tutta la Carnia. La mappatura complessiva copre un arco temporale che va dagli inizi del 1900 al 2010. Scendendo nel dettaglio del modello realizzativo, la forma di tutti i manufatti catalogati è riconducibile a quella di una croce lignea il cui braccio lungo è realizzato con un palo di svariati metri di altezza che va da un minimo di due a un massimo di nove metri. Completano la croce le copie, stilizzate e ridotte, degli strumenti che la tradizione cristiana rapporta alla morte e passione di Cristo. Il numero dei simboli riprodotti, in ferro o legno, dipende dal gusto estetico dell'artigiano e generalmente oscilla tra i sei e gli otto elementi: questi vengono scelti tra il martello,

---

1 Pascolini M., *Il palo della Passione nella cultura dell'alpeggio in Carnia*, tesi di laurea in Antropologia etnologia etnolinguistica, Università Ca' Foscari, Venezia, a.a. 2009-2010.

2 Isabella D., *"Minima in Sacris". Le manifestazioni minori della devozione popolare*, in Cozzi D./Isabella D. (a cura di), *Sauris Zahre una comunità delle Alpi Carniche*, Udine, Forum, 1999, pp. 167-184.

3 Bisaro D., *Croci di Passione itinerario spilimberghese*, «Il Barbacian» 47 (2010), n. 1, pp. 91-94.

4 Gri G.P., *(S)confini*, Montereale Valcellina, Circolo culturale Menocchio, 2000.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 69-72
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Palo della Passione di malga Bordaglia di sotto, 2010

le tenaglie, i chiodi, la scala, il gallo, la scritta I.N.R.I. e la lancia.

Alla protezione di tipo simbolico si aggiunge quella di tipo funzionale: la notevole altezza del palo permette la facile individuazione del comprensorio malghivo anche in caso di nebbia o brutto tempo, oltre a fungere da parafulmine in caso di temporale. In senso più ampio il palo indica la presenza di un centro abitato, di un nucleo produttivo, di una presenza umana che annualmente si rinnova seguendo le regole del sistema produttivo dell'alpeggio. Erigere il palo della Passione era parte integrante della costruzione dello spazio sociale della malga al pari di altri elementi funzionali, in quanto rappresentava un punto di riferimento visivo, capace di indicare la presenza di un riparo per uomini e bestie.

Le croci sono realizzate da artigiani locali che su commissione ripropongono il modello della tradizione, mentre in passato erano più spesso frutto dell'ingegno e della capacità personale del malghese che, utilizzando il materiale di scarto presente in malga (vecchi ferri, attrezzi dismessi), costruiva o rinnovava il proprio palo della Passione. Al tempo della ricerca due esempi significativi in questo senso erano rappresentati dalla croce di malga Vas nel comune di Forni Avoltri e da quella di malga Collina Grande nel comune di Paluzza. Non era raro quindi trovare affissi sulle croci elementi che si allontanavano da più stretta mistica cristiana per rispondere al personale gusto estetico del malghese, come piccoli aeroplani o banderuole segnavento. I pali della Passione rimangono una rielaborazione spontanea e creativa del tema religioso della Passione di Cristo che la cultura popolare ha nel tempo spesso utilizzato autonomamente estrapolandone, per esempio, la simbologia o riproponendo in maniera drammatica gli avvenimenti biblici.[5]

Per quanto riguarda il territorio della Val Degano, sono state censite e catalogate tre croci di Passione tramite rilevamento diretto sul campo e quattro attraverso attestazione fotografica. Le prime tre si trovavano rispettivamente a malga Tuglia, malga Vas e malga Bordaglia di sotto; le seconde quattro rimandano a quelle presenti in passato a malga Fleons di sotto, malga Ombladêt di sotto, malga Col Mezzodì bassa e malga Sissanis di sotto. Rispetto agli altri contesti territoriali dove la croce viene indicata generalmente come *pâl da*

[5] Sono numerosi gli esempi in area alpina di utilizzo del motivo degli strumenti della Passione con finalità decorative: non solo sulle tovaglie d'altare o sui paramenti sacerdotali, ma anche nell'ambiente domestico erano spesso impiegati per decorare la facciata di cassapanche o stufe, parti di piccoli reliquari o impreziosire le corone del rosario. Numerosi anche gli esempi di trasposizione scenica dalla Passione: si pensi solo alle rappresentazioni del Venerdì Santo presenti ancora in maniera significativa in Regione.

Passión, *crôs dai mistîrs* o più semplicemente *crôs* (palo della Passione, croce dei mestieri, croce), a Forni Avoltri si utilizza l'appellativo di *crùos dal tàmer* (croce del *tàmer*). Questo rimanda esplicitamente al luogo dove la croce è generalmente collocata ovvero in prossimità dello spazio interno recintato (*tàmar*, *tàmer*) della malga, solitamente in terra battuta o in acciottolato, dove si raggruppano i bovini prima di andare al pascolo e durante le fasi di preparazione della mungitura. Le croci sono collocate sempre entro i confini della malga: poco oltre il recinto che circonda i diversi edifici, più raramente vicino alla casera. A Forni Avoltri è anche attestata la forma identificativa *crùos dai pastùors* (croce dei pastori) in riferimento alle maestranze attive in malga.

Passando velocemente in rassegna le tre *crùos* censite a Forni Avoltri nel 2010, si possono riportare alcune osservazioni di tipo formale. A Bordaglia di sotto il palo si trovava su un grande sasso alle spalle del complesso malghivo, utilizzato allora solo per bestiame giovane al pascolo. La croce, completa di tutti gli strumenti del supplizio, era fissata su un palo cementato alla base e, per la sua posizione leggermente elevata rispetto alla casera, risultava ben visibile anche da lontano, nonché dal versante opposto della valle. La prima attestazione fotografica certa di una *crùos dal tàmer* a malga Bordaglia risale al 1991.

La croce di malga Tuglia è stata realizzata nel 1969 su una piccola collinetta vicino alla malga: salendo dal sentiero la si scorgeva molto prima della casera, che rimane nascosta alla vista, trovandosi in un avvallamento poco oltre. Pur richiamando l'iconografia classica delle croci con i simboli della Passione, questa croce era stata posta come atto devozionale dai Salesiani dell'istituto Bearzi di Udine. Sulla sommità vi si trovava anche una freccia segna vento, mentre alla base una statua votiva in plastica. In malga era presente, in passato, anche un palo della Passione, ricordato con affetto dai gestori nel corso delle interviste realizzate per la tesi: il palo, caduto durante la nevicata dell'inverno 2008, è stato in quell'occasione rubato e portato via. In ultimo, la croce di malga Vas era stata costruita nel 1972: se non si considera il supporto, questa croce era decisamente la più piccola catalogata (150 cm) e si trovava di fronte alla casera e alle logge, fissata sul recinto vicino alla fontana. La particolarità di questo palo era quella di essere interamente realizzato con oggetti d'uso (martello, sega, punteruolo e caviglie di ferro) e materiali di scarto ritrovabili in malga (i sostegni in ferro sono dei vecchi tubi dell'acqua). La croce era incorniciata da un ovale realizzato con un tondino di ferro e decorata ulteriormente con del filo spinato avvolto a spirale sopra la scritta INRI.

Dando, infine, uno sguardo alle attestazioni storiche dei pali della Passione presenti in passato nel comprensorio malghivo di Forni Avoltri, è interessante rilevare come si ritrovino croci dalle forme molto simili o quantome-

Palo della Passione di malga Vas, 2010

Gli strumenti del supplizio: il martello di malga Vas, 2010 e, a destra, palo della Passione di malga Sissanis, attestazione storica

no facilmente riconducibili ad un medesimo modello, probabilmente uno stampo utilizzato più volte per diverse realizzazioni. Osservando il materiale documentale a disposizione, si sono riscontrate particolari similitudini tra la croce di malga Bordaglia di sotto, Fleons e Sissanis di sotto tutte nel comune di Forni Avoltri, nel bacino limitrofi del rio Fleons e del rio Bordaglia. Enrico Marchettano nella sua indagine agronomica sui pascoli alpini della montagna friulana condotta nel 1911,[6] ci segnala lo stesso proprietario per Bordaglia e Sissanis e con certezza sappiamo che il comprensorio venne poi acquistato interamente dalla famiglia dei De Antoni a metà dello stesso secolo. Sicuramente questa è solo un'ipotesi, ma non si può escludere completamente l'esistenza di una probabile relazione tra una fattura quasi identica dei segni e la presenza di unico titolare per le tre casere.

A titolo documentario è importante segnalare la presenza per malga Tuglia di alcune fotografie che attestano la forma della *crùos dal tàmer* presente in precedenza. L'attestazione risale al 1995 e mostra bene una sostanziale differenza dal manufatto osservato nel 2010. La situazione di malga Tuglia è l'unico caso tra tutti quelli analizzati che contemplava la presenza di due pali della Passione posti uno di fronte all'altro, fissati agli angoli delle logge. Seppur in anni diversi, le croci sono entrambe andate perse e quella che si trovava in malga al tempo della ricerca era una realizzazione completamente diversa per forma e significato.

Le fotografie provengono dall'achivio Pascolini

[6] Marchettano E., *I pascoli alpini della Carnia e del Canale del Ferro*, in Gualandra G.C./Depollo V./Marchettano E., *Lassù sui monti. I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro,* 2ª ed. Udine, Editrice Graphik studio (I edizione 1979), 1980, pp. 15-109.

Fen, fenadùors, medos e vielmos

Novella Del Fabbro

Finît di seâ tal plan, ai ultims di Lui si levo a fâ fen in alto mont sôro ju 1300 metros. Al For, ju lôcs i ero te Caronato, tal Scjalin, in Buialeços, in Melesegn, sot ju palârs de mont dal Navagjust e tes Làveros. La mê famèo (chei di Pieron) e vevo ju prâts in Sùtul, di ca de Creto Vert, dulà che si è tegnût seât fintromai tei agns Cincuanto.
A 'nd ero tantos fameos dal paîs ch'es seavo ju prâts di alto mont, como chei di Tamât, Çocler, De Ceco, Coco, Bovo, Meni Ross, Durando, ju Stradins, chei di Venanzio, Valerio, Leone, Rienzo, Alvano e Nicolino.
Ju prâts di mont i rindevo di pin parcè che a si fasevo un tai unic: al vignevo un fen minût di fros e rôsos oficinâls, ch'al ero dât es vacjos a piçulos grampos par ch'es mulgès di pin.
Me mâri e partivo es 4 a buinoro cul gei cjamât di falçs, batadorios e codârs, forcjos e rascjei, ma encje cul mangjâ: la polento cjaldo, apeno fato, lu formadi, un fiasc di vin e lu butaç (o puç) pal âgo. Encje nùo mulario, cui geuts pi piçui, i udavin a puartâ sù alc.
Apeno ch'al cricavo lu dì, las vùoros (femenos di cjaso ch'es vignivo a dâ uno man) es tacavo a seâ, parcè che cu la rasado la falç e scorevo miei. Par no sbrissâ tes ribos, es metevo sot ju scarpets las çafos cui spuntons.
Nùo fruts i dortolavin la jerbo cu la petenario dal rascjel e, se al scjaldavo ben e a si secjavo, in zornado i implenavin la staipo puartant dongjo lu fen cu las bleons di cjanaipo sul cjâf.
Par me ju moments pi biei i ero chei di fâ la medo. Gno pâri al parecjavo la sfuèo, un plancum cuadrât fat di ramaçs di fau e bruscjos di alaç, ben incrosâts par isolâ lu fen de umiditât dal taregn. Tal mieç, tar uno sorto bûso, al vignevo plantât lu medîl, ch'al vevo di essi di peç o larç, biel, ret e spelât, e al vignevo saldât cui conis di len ator ator.
Par portâ lu fen dongjo la medo, invezo de ùolzo, es vignevo parecjados las vielmos, ch'es ero pi praticos: si taiavo dai peçs grancj ramaçs fis di dasso, ch'i vignevo incrosâts e metûts sul prât. Sôro, a braçuts, al vignevo poiât lu fen. Cuant che a 'nd ero uno buino cjamo, nuo canaio i strassinavin chestos vielmos cun fuarço jù pes ribos par rivâ finalmenti tal plan a puart de medo.
A volevo uno buino pratico a fâ sù la medo: uno femeno gjestro e slargjavo lu fen gaiât sôro la sfueo; ator dal medîl un canai al balinavo dareò. La medo e partivo abàs largjo e, lant indevant, e cjapavo uno bielo formo a fiasc, par strengisi insom. Lu fen al vignevo trat sù da uno femeno cu la forcjo a trìo pics; pal orden, un'âto femeno cul rascjel e petenavo la medo ator ator, slissantlo ben, in maniero che, oltro che essi bielo, e no fasès entrâ la goto de plôio. Rivado sù a spiç, e vignevo rifinido cun trìo colaçs fracâts jù ben: un grant, un piçul e un di mieç; par fâju, si rigueievo tal ombreno la lescjo, uno jerbo lungjo e resistent ch'e vignevo intorgolado e unido par forma trìo rueçs, caronos circolârs di bon spessùor ch'es vignevo poiados dal medîl uno sôro chê âto par rifinî la medo, che vevo da resisti es nevêros dal Invier.
D'Estât lu lavùor al tocjavo es femenos e a la canaio parcè che ju oms i ero a lavorâ tal bosc, te edilizio o tal forest.
In Genâr, cuant che tei stâlis dal paîs a 'nd ero scjarsitât di fen, ju fenadùors cu las ùolzos i lavo sù in mont a disneçâ las medos; la dì

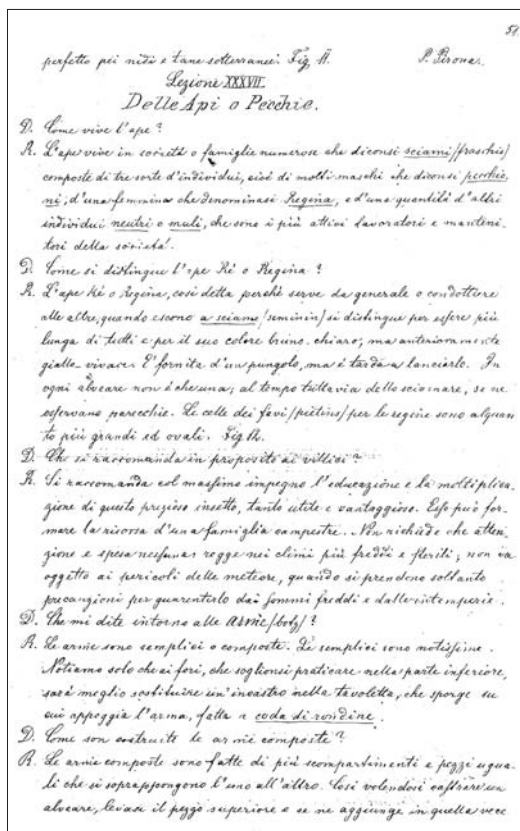
Sot la Nape 76 (2024), 2, 73-74
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Paltriù, Cuscurino, Novembre dal 1953. Sot de creto dal Cjadin ju fenadùors cu las ùolzos di fen. Da man çampo: Veristide e Bruna Del Fabbro, Nicolino Romanin, Egidio Del Fabbro

prin, cu las palos da nìof, ei scuignevo daviergi la strado.
Par fâ las cjamos siguros, rivâts sul puest, sot la ùolzo ei metevo la maço e lu libâl: la maço al ero un aracli gruès di nolâr; lu libâl, invezo, al ero uno breo largjo di fau, aùso un sci, ch'al coventavo par strengi lu fen cu las soios fatos di cuardo di cjanaipo fermados cul clonc di len. Finalmenti la cjamo di fen di cuâsi trìo cuintâi e jero ben saldado e siguro: cuntun puem e guido, e rivavo jù cun grando velocitât dai percs de mont al plan.
A mi sameo di nulî imò chel sprofum di fen cuant ch'i lavi incuintro ai fenadùors cul gondol dal cafè e vin cjalt par studâ la sìot e par no sintî la stracheço!
Cumò in Pusterio chel fen di mont al ven doprât tei centros estetics pi modernos; i ven clamâts *Bagni di fieno rigeneranti*. Las virtûts di chel fen a las vevo sperimentados subit dopo la Segondo vuero mondiâl lu professùor di gjinastico dal For Vittorio Romanin (Brigjidin), ch'al insegnavo tar uno scuelo di Romo e d'Estât, cuant ch'al tornavo pes ferios, al lavo a durmî tes staipos di Sutul, te boio (fermentazion) dal fen: a mi contavo che lu cjalt di chel fen a i zovavo un grum pei sio reumatics!

Cenni storici sull'apicoltura a Forni Avoltri

Mauro D'Agaro

L'interesse concreto e diffuso per l'allevamento dell'ape domestica (*Apis mellifera*) in Carnia è verosimilmente iniziato dopo la metà del 1800. Negli anni 1859-1861 il sacerdote e botanico Leonardo Morassi, nato nel 1809 a Salârs di Monajo (ora Ravascletto), nel manoscritto *Il Contadinello dirozzato. Ossia Cenni di agricoltura montana teorico-pratica ad uso della Scuola di Zovello in Carnia* (del 1861), espone nella Lezione XXXVII *Delle Api o Pecchie* i rudimenti della pratica apistica.[1] Il manoscritto era indirizzato ai giovani contadini del paese montano per l'uso delle risorse naturali locali come possibile fonte di reddito e per contribuire alla riduzione dell'emigrazione, in quel periodo storico molto diffusa.[2] Agli inizi del 1900, invece, il perito agrimensore Vittore Grillo, nato nel 1883 ad Ampezzo, con raffinata scrupolosità scrive gli *Appunti di Apicoltura* (raccolti in un quadernetto – il *Kontoboch*).[3] Nel manoscritto vengono riportati vari dati sulla tecnica apistica (ad esempio: dimensioni di arnie, melari e telai; forma dello smielatore; norme per l'impianto dell'apiario e malattie delle api) ricavati per lo più dal Manuale pratico Hoepli *Apicoltura*, della serie Biblioteca del Popolo.

Copia della prima pagina della Lezione XXXVII *Delle Api o Pecchie* del manoscritto *Il Contadinello dirozzato* dell'abate Leonardo Morassi (collezione privata)

1 Cfr. Cescutti M.C., *Dio dis: Juditi tu… Passione botanica e impegno pedagogico nella Carnia del 1800* (Leonardo Morassi), San Daniele del Friuli, Coordinamento circoli culturali della Carnia, Eurostampa, 1997, e Rizzolatti P., *Etimologie di termini apistici*, «Quaderni dell'Associazione della Carnia Amici dei Musei e dell'Arte» (1997), n. 4, pp. 75-90.

2 Dai dati raccolti dal Ministero dell'Agricoltura Industria e Commercio risulta che l'emigrazione a Forni Avoltri già nel 1877 riguardava 35 persone e nel 1878 ben 54 erano le persone partite per l'Austria, l'Ungheria o la Germania. Cfr. Ceconi T., *Forni Avoltri. 1800-1915. Avvenimenti, risorse locali e mobilità delle persone*, Colloredo di Prato, La Legotecnica, 2011.

3 Cfr. Grillo F., *Kontoboch*, «Quaderni dell'Associazione della Carnia Amici dei Musei e dell'Arte» (1997), n. 4, pp. 123-137.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 75-81
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

I primi apicoltori

L'allevamento delle api nel Comune di Forni Avoltri comincia presumibilmente nei primi anni del 1900 con Valerio Romanin, classe 1880, in borgata S. Antonio. Valerio, emigrante a Klagenfurt, ivi imparò i primi rudimenti dell'apicoltura. Nel 1920, tornato nel paese natale, portò con sé le prime famiglie di api della sottospecie "carnica" (*Apis mellifera carnica*)[4] che iniziò ad allevare in "bugni villici orizzontali" (antiche arnie non razionali, perché a "favo fisso"). Da queste arnie, a fine stagione produttiva, veniva recuperato il miele dai favi mediante la torchiatura e la filtratura. La cera, invece, veniva recuperata sciogliendo in acqua bollente ciò che rimaneva dalla torchiatura. Durante il 1930 Valerio costruì la prima "casa apiario" di legno per ospitare i bugni orizzontali preservandoli così dalle intemperie, secondo modelli comuni in Austria e Slovenia.

Casa apiario della famiglia Romanin a Forni Avoltri nella Borgata S. Antonio

Nel 1935 l'apiario fu preso in carico dal figlio (omonimo) Valerio Romanin, detto Leli, classe 1913, che a sua volta sostituisce la casa apiario nel 1945, struttura presente ancor oggi. Nel 1960 Albano Romanin, classe 1939, figlio di Leli, subentra nella conduzione delle colonie di api, gestendole accuratamente e con molta passione, aggiornandosi costantemente su riviste e testi di apicoltura. Dal 2022 le api della famiglia Romanin sono accudite da Ivan, pronipote di Valerio, e dalla moglie Gabriella; essi cercano di trasmettere la loro passione di famiglia anche ai figli, per continuare questa bella tradizione che ormai dura da quattro generazioni.

Negli anni l'apiario è stato sempre di piccole dimensioni, producendo miele di montagna di ottima qualità. Dal 2018 viene praticato il "nomadismo", trasportando gli alveari verso le fioriture dei prati in alta quota per la produzione, in particolare, di miele di rododendro.

Nei primi anni del secolo scorso altri tre fornetti hanno iniziato ad allevare api.

Umberto Foraboschi, classe 1878, presso la sua casa di borgata Samassa aveva costruito una casa apiario, collocando gli alveari al suo interno. Da una testimonianza diretta (di Luigino Del Fabbro) si viene a sapere che il suocero, Umberto Foraboschi, aveva insegnato al genero Rienzo l'arte dell'apicoltura.

[4] L'ape carnica è molto mansueta e di colore scuro. Ha la ligula molto lunga da 6,5 a 6,7 millimetri che permette una migliore raccolta di nettare. Il suo nome deriva dal luogo dove fu inizialmente descritta, cioè la Carniola (attuale Slovenia centrale) verso la fine del 1800. Diffusa nella valle del Danubio da Vienna ai monti Carpazi all'Austria meridionale a tutta la Slovenia, la Croazia, Bosnia-Erzegovina, Montenegro, Serbia. Sopporta inverni lunghi e freddi restringendosi in un piccolo glomere; la colonia ha uno sviluppo primaverile molto rapido. Presenta uno svariato numero di varietà locali frutto dell'adattamento alle diverse condizioni ambientali.

Edoardo Tolazzi, classe 1898,[5] allevava le api presso la sua casa di Collina (1250 m s.l.m.), ricostruita nel 1939, nota con il nome *dal Maestri*. Per molti anni fu maestro nella scuola di Collina, molto stimato dai collinotti per aver insegnato (assieme alla maestra Alberta Agostinis, classe 1893) a generazioni di scolari anche il profondo amore per la loro terra.[6]
Remo Vidale, classe 1906, allevava le api a Forni Avoltri in via Principale (al centro paese di fronte al municipio e all'attuale Despar) in un giardino con meli, peri e susini. Le arnie erano riparate all'interno di una casa apiario di legno. Remo, che già all'epoca consultava diversi manuali di apicoltura, affascinato dal mondo delle api, si faceva aiutare anche dalla nipote Elisabetta, in particolare durante la smielatura.
Aurelio Vidale, detto Min di Cangjelo, classe 1909, esercitava l'apicoltura in via Principale a Forni Avoltri. Gli alveari erano collocati all'interno di una caratteristica casa apiario in legno, a più piani, costruita nei pressi dell'abitazione.
Rienzo Del Fabbro, detto Taifil, classe 1909, allevava le api a Forni Avoltri in borgata Campo; le sue colonie erano riparate in una casa apiario. Dalla testimonianza diretta (di molti anni fa) di Rienzo veniamo a sapere che a Forni Avoltri a partire dagli anni '30 del secolo scorso iniziarono i trasferimenti delle api dai bugni villici a favo fisso alle arnie razionali a favo mobile, per l'intervento di un esperto apistico che collaborava con gli apicoltori di tutta la Carnia con la teoria (ad esempio con l'illustrazione di attrezzatura di ultima generazione) e con la pratica (ad esempio eseguendo il "travaso" delle famiglie dai bugni villici alle arnie razionali). Fra la fine degli anni '70 e gli inizi degli anni '80 del secolo scorso Rienzo è stato consigliere del Consorzio Apicoltori della Provincia di Udine fondato nel 1966 (già Società Apistica Friulana sorta nel 1921 e poi Associazione apicoltori del Friuli fondata nel 1945). Dal 1985, e per circa 20 anni, le api di Rienzo sono state seguite dal figlio Luigino Del Fabbro, classe 1949.
Leonardo Concina, classe 1941, gestiva alcuni alveari in località Latteria nella frazione di Avoltri.

Materiali e attrezzature di un tempo

Con l'avvento della "nuova apicoltura" (utilizzo di arnie razionali a favi mobili) il metodo di smielatura si è evoluto; infatti, agli inizi del secondo dopoguerra Rienzo Del Fabbro

Due visioni dello stampo in gesso per produrre fogli cerei realizzato nel 1934 da Rienzo Del Fabbro (foto Pietro Zandigiacomo)

[5] Edoardo Tolazzi (1898-1967), nato a Forni Avoltri, per venticinque anni fu maestro elementare a Collina, fu anche guida alpina e famoso cacciatore di camosci. Morì nel 1967, nello stesso anno dell'inaugurazione del rifugio a lui intitolato (a quota 1370 m), edificato a Plan di Val di Bos alle pendici del monte Coglians.

[6] Cfr. Agostinis E., *Le anime e le pietre. Storie e vite di case e casate, di uomini e famiglie. Piccolo grande zibaldone della villa di Culina in Cargna*, Milano/Collina luglio 2020.

costruì artigianalmente uno smielatore tangenziale a cestelli mobili,[7] utilizzando per lo più materiali di recupero (lamiera ed ingranaggi) che presenta la particolarità di essere dotato di due cestelli mobili (possono agevolmente essere ruotati di un quarto di giro, permettendo la smielatura della seconda faccia di favo, senza maneggiare quest'ultimo, semplificando le operazioni). Nel 1934 Rienzo, non avendo a disposizione uno stampo di metallo, seppe produrne uno simile, ugualmente funzionale, utilizzando un materiale molto economico: il gesso. Impiegato per la produzione di fogli cerei (da riutilizzare in alveare) con la cera di propria produzione ricavata dopo la fase di smielatura.
Sempre nel 1945 anche Leli costruì uno smielatore artigianale per poter centrifugare i favi con miele recuperati dalle arnie moderne.
È molto probabile che varie attrezzature e le case apiario, costruite artigianalmente dagli apicoltori Edoardo, Valerio, Remo, Rienzo ed Aurelio, utilizzate però individualmente, siano il frutto di una loro fattiva collaborazione.
Per tradizione, durante le visite alle colonie di api gli apicoltori locali utilizzavano il *fau frol*, ovvero pezzi di tronco di faggio attaccati (si direbbe "cariati") da funghi Basidiomiceti. Una volta raccolti vengono essiccati e tagliati in frammenti. Prima di essere collocati nella camera di combustione dell'affumicatore, vengono accesi con una fiamma. La combustione produce un fumo bianco, denso e freddo, ideale per non danneggiare le api. Il fumo serve a calmare e allontanare le api dalle traverse superiori dei favi, agevolando le operazioni di movimento dei favi stessi.

Il censimento dell'Apicoltura del 1981-1982

Con l'istituzione dell'Università degli Studi di Udine (*Universitât dal Friûl*), nata nel 1978 su iniziativa popolare, venne fondata la Facoltà di Agraria che, tra i tanti corsi, offriva anche quelli di Entomologia e di Apicoltura, dei quali fu docente il prof. Franco Frilli (Magnifico Rettore dell'Ateneo dal 1983 al 1992).
Per la sua passione per il mondo delle api e per il loro ruolo nell'impollinazione delle colture, nel 1981-1982 organizzò un'indagine sull'apicoltura nella provincia di Udine, ritenuta una importante attività economica anche dalla Camera di Commercio di Udine che finanziò il censimento. I dati raccolti furono oggetto di una pubblicazione scientifica da parte del prof. Frilli e altri.[8] Per quanto

Apicoltore	Località ove era sito l'apiario stanziale	N. di alveari
Rienzo Del Fabbro	borgata S. Antonio a Forni Avoltri, e località Temerat	12
Albano Romanin	borgata S. Antonio a Forni Avoltri,	12
Luigino Buzzi	località Piani di Luzza	1
Franco Tach	località Cjolos	4
Mauro D'Agaro	frazione Sigilletto	10

Tabella 1. Apicoltori di Forni Avoltri, sede apiari e numero di alveari, censimento del 1981-1982.

[7] Lo smielatore a cestelli mobili e lo stampo in gesso attualmente sono conservati presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine e sono utilizzati nella didattica del corso di Apicoltura e nell'ambito di esposizioni pubbliche di materiale apistico.

[8] Cfr. Frilli F./Sommariva E./D'Agaro M., *L'apicoltura nella provincia di Udine: Risultati di un censimento condotto per conto della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Udine*, Udine, Arti grafiche friulane, 1984.

riguarda il territorio del Comune di Forni Avoltri i dati relativi ad apicoltori e alveari furono i seguenti: 5 apicoltori; 39 alveari in totale (Tab. 1). Dal censimento si apprese che la montagna era la zona meno produttiva della Provincia; infatti, mediamente una colonia di api produceva 7,67 kg di miele annui (non distante dalla media attuale).
Le smielature a Forni Avoltri venivano effettuate nei mesi di luglio-settembre con la collaborazione di persone del nucleo familiare, come Danila Del Fabbro, Giacomina Eder ed Eugenia Ceconi, e riguardavano i mieli millefiori. Gli apicoltori collaboravano attivamente per la tutela degli ibridi di ape locale e per effettuare "prove produttive" spostando alcuni alveari in varie zone del Comune per verificarne la potenzialità mellifera (quantità di nettare secreto dai fiori).
In seguito, per alcuni anni, altri paesani si sono cimentati in apicoltura per ottenere il miele necessario al consumo familiare: Paolo Pallober in località Cjarandolo, Luciano Barel a Sigilletto, Giuseppe Del Fabbro (*Bepi di Forabosc*) in borgata Campo, Duilio Gerin a Sigilletto e Ciro Toch a Collina.[9]

Due visioni invernali dell'apiario stanziale di Mauro D'Agaro a Sigilletto nel febbraio del 1986.

Produzioni apistiche

Miele

Il territorio montano si presta alla produzione di mieli[10] di alta qualità per la vastità della flora spontanea/officinale e per i suoi luoghi incontaminati. La produzione di miele un tempo a Forni Avoltri (888 m s.l.m.) riguardava "lo sfruttamento" delle fioriture che circondano il paese. Esse iniziavano dopo lo scioglimento della neve con: salice (*Salix caprea*), bucaneve (*Galanthus nivalis*), crocus (*Crucus albiflorus*), nocciolo (*Corylus avellana*), farfaraccio bianco (*Petasites albus*). Da queste piante in fioritura le api raccolgono in misura copiosa il polline che serve per produrre pappa reale utilizzata come alimento

[9] Gli alveari di Ciro Toch erano dislocati in due casette apiario al centro della frazione; dopo alcuni anni a seguito di una tromba d'aria, che coinvolse le case apiario, capovolgendo tutte le colonie di api e facendole perire, Ciro Toch non continuò l'attività.

[10] Il miele è prodotto dalle api operaie dal nettare dei fiori (secreto dalla linfa floematica e situato nei nettari alla base dei petali) e dalla melata. Si stima che per produrre un chilogrammo di miele le api bottinatrici debbano visitare da 1.500.000 a 2.000.000 di fiori. Il miele tal quale contiene circa l'80% di zuccheri (principalmente glucosio e fruttosio); il rimanente è composto da acqua, sali minerali, sostanze azotate, enzimi, vitamine, colloidi e varie sostanze aromatiche. Inoltre, possiede proprietà antibatteriche naturali.

per la regina e per l'allevamento delle giovani larve al fine di incrementare la numerosità dei componenti della colonia. Le successive fioriture riguardano l'erica (*Erica carnea*), in declivi impervi in prossimità dei boschi, e aceri (*Acer* spp.). In maggio il tarassaco (*Taraxacum officinale*), che produce tanto polline e nettare colorando i prati stabili di un giallo intenso. Le fioriture nettarifere proseguivano con non ti scordar di me (*Myosotis sylvatica*), botton d'oro (*Trollius europaeus*), solo per il polline, ribes alpino (*Ribes alpinum*), geraneo silvano (*Geranium sylvaticum*), tiglio (*Tilia cordata*), cirsio lanoso (*Cirsium eriophorum*), fiordaliso vedovino (*Centaurea scabiosa*), cumino (*Carum carvi*), trifoglio bianco (*Trifolium repens*), rosa canina (*Rosa canina*), lampone (*Rubus idaeus*), valeriana montana (*Valeriana montana*) ed epilobio (*Epilobium angustifolium*).
Il culmine delle fioriture e dell'importazione di nettare si verificava (come ai giorni nostri) generalmente attorno al 24 giugno (festa di San Giovanni Battista), quando le famiglie di Forni Avoltri la mattina presto raccolgono i fiori più belli ancora bagnati dalla rugiada a formare il *mac di San Giuan* da portare in chiesa dove, dopo il vespro in latino, viene benedetto.[11]
Non sempre il raccolto era costante causa condizioni climatiche avverse (pioggia, freddo, ecc.). La consistenza degli apiari non superava le dieci unità per apicoltore e la smielatura si praticava una volta all'anno a fine stagione. Il miele veniva consumato per lo più in famiglia semplicemente come dolcificante o per curare i disturbi dell'apparato respiratorio grazie alla sua azione antibatterica naturale.
Dai primi anni '80 del secolo scorso la produzione si avvale non solo delle fioriture nei pressi del paese, ma, esaurito l'afflusso nettarifero oppure in sua assenza (ormai di consuetudine a causa dei cambiamenti climatici), le colonie possono essere spostate (pratica del "nomadismo") in alta quota, ad esempio presso malga Moraretto 1682 m s.l.m., malga Ombladêt di sotto 1490 m s.l.m., malga Tuglia 1571 m s.l.m., sorgenti del Piave 1830 m s.l.m., Avoltruzzo 1300 m s.l.m. Le raccolte delle api in tali aree riguardano principalmente lampone (*Rubus idaeus*), mirtillo (*Vaccinium myrtillus*), non ti scordar di me alpino (*Myosotis alpestris*), ormino montano (*Hormium pyrenaicus*), santoreggia montana (*Satureja montana*), verga d'oro (*Solidago virgaurea*), regina delle alpi (*Eryngium alpinum*), epilobio (*Epilobium angustifolium*), silene acaule (*Silene acaulis*), rododendri (*Rhododendron ferrugineum* e *Rhododendron hirsutum*), semprevivo ragnateloso (*Sempervivum arachnoideum*), per la produzione di miele millefiori di alta montagna.
In annate favorevoli (primavere ed estati non piovose e fredde o non eccessivamente calde e secche) è possibile produrre miele uniflorale di erica, di tarassaco, di lampone, di epilobio e di rododendro, i cui nettari normalmente entrano nella composizione del miele millefiori di montagna o di alta montagna (quest'ultimo, assieme al miele di rododendro, per le qualità organolettiche eccelse sono da poco diventati Presidi Slow Food).

Cera

La cera[12] prodotta dalla torchiatura dei favi veniva utilizzata tradizionalmente per preparare prodotti per la cura delle persone. La seguente ricetta (ancora in possesso della

---

[11] Cfr. Vezzi C., *Il mac di San Giuan a Çurçuvint*, «Sot la Nape» 58 (2006), n. 3-4, pp. 45-49.

[12] La cera è una sostanza di origine animale prodotta dalle api operaie di età compresa tra i 10 e 16 giorni. Viene secreta in forma liquida dalle ghiandole situate nella parte inferiore dell'addome, ma poi a contatto con l'aria solidifica in scagliette. Ogni scaglietta pesa circa 0,8 mg, quindi per produrre 1 kg di cera servono 1.250.000 scagliette. Tale risultato viene raggiunto dalle api alimentandosi con circa 10 kg di miele.

signora Milena Matiz in Romanin), era utilizzata dalla signora Rita Romanin di Forni Avoltri, classe 1915, per preparare la seguente pomata:

> in 100 g di cera fusa, si aggiungono 100 g di resina di abete rosso, 50 g di olio di oliva, 50 g di lardo, 5-6 foglie di salvia. Si fa bollire quanto basta e si aggiungono 4-5 gocce di lisoformio. Questa pomata ha la capacità di togliere le spine o le schegge di legno accidentalmente conficcate nella pelle.

In Carnia la cera d'api era usata dalle nostre nonne anche per la cucitura degli *scarpets.* («Cu la guselo a ponto triangolar, lu spâli di cjanaipo passat te cero d'afs al vignevo dat l'oltropont e strapongiudo cun ponz fisfis»).[13]

Oggi la produzione di cera è in equilibrio con le esigenze dell'apicoltore e viene riutilizzata per la produzione di fogli cerei[14] che ricollocati negli alveari (una volta inseriti su telai armati con filo in acciaio inox e zigrinato) diventeranno favi da miele o da covata.

Attualmente le famiglie di api allevate in tutto il territorio comunale di Forni Avoltri (capoluogo e frazioni) sono in numero maggiore rispetto al censimento del 1981-1982 e talora spostate in alta quota (nomadismo) per seguire le fioriture dei prati alti.

Si auspica che ciò continui per l'importanza ecologica che riveste l'apicoltura (è risaputo che le api impollinano molte specie botaniche, contribuendo alla salvaguardia dell'ecosistema montano) e per favorire la tutela dell'ecotipo di ape locale (incrocio tra le sottospecie *Apis mellifera carnica* e *Apis mellifera ligustica*) adattata da anni alle condizioni climatiche e botaniche della nostra zona.

Ringrazio Pietro Zandigiacomo, per gli utili consigli durante la stesura della presente nota, e i molti compaesani che gentilmente mi hanno fornito importanti informazioni sugli apicoltori del passato di Forni Avoltri.

13 "Con l'ago a punta triangolare, lo spago di canapa passato nella cera d'api, veniva dato il soprapunto e trapuntato con punti molto fitti", in Del Fabbro N./Vezzi C., *Scarpez e galocios. Storia delle calzature tradizionali delle nostre montagne*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1992.

14 Dopo la fusione degli opercoli e dei favi, e la sterilizzazione (120° per almeno mezz'ora), si procede alla lavorazione dando forma al foglio cereo mediante l'utilizzo di stampi in acciaio o silicone (fino a qualche decennio fa venivano utilizzati stampi in gesso come quello descritto in precedenza).

La *sialo-segale*: vitto & alloggio
Un cereale prezioso dalla tavola al tetto

Enrico Agostinis

Breve serie di annunci ai naviganti-lettori, italofoni e non.
Anzitutto (ma sì), la pronunzia corretta della "nostra" segale è *si-à-lo*, e non *sià-lo*.
In secondo luogo, ma ci importa assai meno: in italiano si scrive e si dice ségal*a* o ségal*e*? L'Accademia della Crusca e i soloni della linguistica sono unanimi: i due termini sono equivalenti, quindi scrivete e dite come vi pare, basta che siate coerenti. Io adotterò segale, ma senza quell'accento ridondante sulla prima sillaba che, tuttavia, non va dimenticato essere acuto (*é*) e non grave (*è*).
Infine – ma data la sua importanza avrei dovuto metterlo al primo posto – in questo viaggio attraverso i nostri campi di segale si incontreranno molti vocaboli peculiari o espressioni caratteristiche della parlata di quassù che non hanno riscontro nella lingua friulana parlata altrove.[1] Forse perché gli oggetti e le operazioni che essi descrivono hanno aspetti particolari, poco o punto riscontrabili in altri luoghi; oppure perché si tratta di strumenti e attività talmente importanti nell'economia locale da richiedere particolare attenzione, cura e linguaggio. Incontreremo insomma numerosi esemplari di quelli che i tecnici chiamano, con parlar forbito, endemismi linguistici.

Grafico 1. Cereali a Collina in età veneta (circa 1765)

Ma quanta segale quassù!

Sebbene presente anche in pianura, la segale in Carnia era cereale di grande rilievo soprattutto a causa del ben noto abbassamento dei limiti altimetrici (anche 500 m) che rendeva problematica, se non impossibile, la maturazione del grano. Come vedremo più oltre la stessa segale, come d'altronde anche l'orzo, non sempre giungeva a maturazione completa, talché si rendevano spesso necessarie operazioni successive alla mietitura allo scopo di portare a compimento il processo. Quanto invece all'importanza della nostra *sialo*, date un'occhiata al grafico 1.
I dati sono ricavati da un documento che porta il titolo *Nota della biava ò grani che si trova a Colina*. Redatto intorno al 1765 e firmato a mo' di protocollo dal vice meriga del comune

[1] I repertori di riferimento sono rispettivamente Scarbolo 1948 per la parlata di Collina e Pirona 1983 per il friulano.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 82-89
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

di Collina, è una rilevazione del raccolto di granaglie (o forse delle loro giacenze) allo scopo di determinare il tributo che ogni famiglia deve versare alla locale chiesa di san Michele Arcangelo.

Balza subito all'occhio come ben 2/3 del totale di cereali censiti nelle madie dei Collinotti siano di segale, sottolineandone il primato a scapito dell'orzo e ancor più del frumento.

Siamo al culmine della produzione di segale nella storia del villaggio. Di lì a poco, meno di mezzo secolo, anche nella montagna carnica faranno la loro comparsa i rivali americani, concorrenti della segale assai più che dell'orzo (il frumento rimarrà sempre e comunque marginale): anzitutto la patata, che quassù troverà un habitat ideale e incontrerà grande successo fino a diventare la principale "moneta di scambio" con l'esterno; e poi il mais, principale voce dell'importazione collinotta e ottenuto proprio tramite scambio contro patate.

Perché "concorrenti della segale", gli *yankee*, e non ad esempio dell'orzo? Perché il pur modesto companatico di quassù che prima si accompagnava al solo pane (non si chiamava "companatico" *dibant*) – anzitutto il formaggio, e in sottordine gli insaccati suini – poi sarà accostato con successo anche alle patate (*cartufulos e formadi*: patate e formaggio, praticamente la quotidianità) e alla polenta, al punto da ridurre il consumo di pane e quindi limitare la coltivazione della segale.

Ridurre e limitare, ma non certo cancellare. Pur con questa fortissima concorrenza la panificazione domestica con la segale conserverà un ruolo di grande rilievo fino al periodo fra le due guerre mondiali, quando prenderà avvio la graduale affermazione del pane bianco di panetteria e verrà progressivamente meno un altro importante uso della segale di cui diremo fra poco. Prima è opportuno un passo indietro o, se preferite, di lato: anzitutto al campo, indi alla tavola e infine – ma di assoluta importanza – altrove.

Nel campo

La segale era di semina tardo-estiva, sempre prima della fine di settembre: come per quasi tutte le attività agricole, anche in questo caso la data limite faceva riferimento al calendario dei santi. Ad esempio a Collina il termine era fissato alla festa patronale di san Michele (29 settembre). Tradizione sì, ma naturalmente dettata da tempi ben precisi e soprattutto di poca o nulla flessibilità.

Poiché non v'erano terreni specificamente dedicati all'una o all'altra coltura, si praticava (saggiamente) la rotazione dei coltivi, e nello stesso campo la segale seguiva di preferenza l'orzo (in alternativa la rapa). A seconda dell'andamento meteorologico l'orzo poteva essere mietuto da fine luglio a tutto settembre: ma quassù a fine settembre già incombeva il pericolo delle prime gelate, ed ecco dunque che una maturazione tardiva dell'orzo poteva compromettere la semina della segale.

Dunque entro la data limite il campo con i residui del raccolto precedente, le stoppie dell'orzo o le foglie della rapa, doveva essere

Collina, circa 1960. Veduta primaverile di Collina, con i gruppi del Pleros, Siera e Terze sullo sfondo, e il m. Tuglia al centro. È ancora ben visibile l'ampia fascia di campi coltivati, soprattutto al di sopra e in minor misura al di sotto degli abitati, così come l'area dei prati da sfalcio, fra i campi stessi e il bosco. Non più contenuto dalle attività agricole, negli ultimi 60 anni il bosco è sceso rapidamente, inglobando del tutto i prati e intaccando profondamente anche le aree un tempo coltivate: il suo limite inferiore è oggi a poche decine di metri dagli abitati (foto G. Scarbolo)

già preparato per la semina della segale. Fino a tutto l'800, prima del progressivo frazionamento della proprietà fondiaria, nel campo si passava prima l'aratro (*codrêo*)[2] trainato dai buoi, quindi si procedeva con la semina a spaglio a cui faceva seguito il passaggio con l'erpice (*grap*) per ricoprire i semi. In tempi più recenti e fino al totale abbandono dei coltivi negli anni '60 del secolo scorso, con gli appezzamenti ormai troppo piccoli per consentire il passaggio dei buoi con l'aratro il campo era direttamente seminato e quindi immediatamente lavorato con la forca a quattro rebbi di circa 30 cm di lunghezza (quassù niente vanga, in quanto poco efficace), allo stesso tempo coprendo i semi con le zolle.
A differenza dell'orzo, che richiede ripetute cure come diserbatura e sarchiatura, dalla semina alla mietitura la segale non richiedeva particolari attenzioni o premure da parte del contadino, e anche il clima autunnale e invernale non dava particolari problemi. Al contrario in primavera le gelate e le nevicate tardive, a maggio e persino a giugno, con la segale ormai in fiore potevano compromettere il raccolto: le gelate perché bruciavano la pianta, le nevicate perché ne schiantavano il fusto. A Collina si ricordavano nevicate primaverili che in due diverse annate compromisero totalmente il raccolto, e la segale poté essere utilizzata solo per farne strame. Anche la selvaggina, oggi invasiva e invadente (ma è la segale a non esserci più), non dava particolari problemi: un anno invece, con la segale quasi pronta per il raccolto, vi fu una autentica invasione di topi che distrussero l'intero raccolto. Evidentemente in giro non c'erano pifferai, o non erano abbastanza abili.
Non ho menzionato la concimazione perché nel ciclo della segale non si praticava, o si praticava raramente. E non certo perché non fossero ancora arrivati i fertilizzanti (quelli di sintesi, s'intende: con la vacca ogni famiglia disponeva in proprio di una "fabbrica" di concime naturale), ma piuttosto perché la segale, seminata a valle dell'orzo o della rapa e quindi con i resti di questi raccolti ancora nel campo (denominati rispettivamente *reonaç* e *ravinâl*)[3] non ne aveva bisogno. La concimazione invece si doveva sempre effettuare – talvolta non solo, ma comunque sempre – dopo il raccolto della patata. Infatti è quest'ultima, che chiude il ciclo orzo-rapa/segale-patata (talvolta orzo-segale/rapa-patata, oppure senza rapa o senza segale, ma sempre orzo per primo e patata per ultima), a impoverire il terreno di sostanze nutrienti al punto da renderne necessario il ripristino tramite la concimazione, praticata ovviamente con stallatico, nel tardo inverno-inizio primavera.

Ancora nel campo, ma d'estate

Se l'inverno se n'è andato per tempo, e la primavera non ha fatto troppi capricci, ad agosto (raramente prima, talvolta più tardi) la segale è pronta per la mietitura: anche questa operazione è affare da donne, poiché il numero delle mietitrici sovrasta largamente quello dei mietitori. Attrezzate con la *sêsjolo* (la falce messoria, friul. *sèsule*) iniziano a mietere di buon mattino: i mannelli via via tagliati – il più in basso possibile, e più avanti se ne comprenderà la ragione – e legati insieme si accumulano ai bordi del campo per poi essere prontamente trasportati nello *stâli*-fienile onde prevenire i frequenti temporali pomeridiani dell'agosto carnico.
Ho scritto sopra "segale pronta per la mietitura", ma ciò non significa che sia completamen-

---

[2] È il primo dei vocaboli caratteristici che incontreremo nella coltivazione e nella lavorazione della segale, ed è di nobilissima stirpe poiché deriva nientemeno che dal latino *quadriga* (avete presente *Ben Hur*?). Vedi Scarbolo 1948, p. 132 ad vocem *kodreo* (endemismo di Collina, manca in Pirona 1983).

[3] Per *reonaç* vedi Scarbolo 1948, p. 254 (manca in Pirona 1983, che tuttavia a p. 864 ha *reòn*=accrescimento, profitto). *Ravinâl* è invece assente sia in Scarbolo 1948 che in Pirona 1983.

Collinetta circa 1955. Mietitura nei campi sotto l'abitato. Certamente si tratta di una delle ultime stagioni: di lì a breve ogni coltura scomparirà dalla vallata (foto e archivio G. Del Fabbro, cortesia A. Del Fabbro)

te matura, dal momento che quassù il processo di maturazione sulla pianta non arriva sempre a completezza. A Collina questo è un fenomeno comune anche alle altre graminacee, l'orzo e soprattutto il pur marginale frumento, al quale si ovvia mettendo i fasci di spighe a *dérgi*, una delle espressioni endemiche di queste parti che sta per «mettere la segala, l'orzo ecc. dopo la mietitura a seccare su delle pertiche».[4] Ma le peculiarità non finiscono qui: particolare è anche il luogo ove si effettua l'operazione così come il suo nome, *staiut*,[5] altro endemismo sconosciuto al furlano, o almeno al suo principale vocabolario. Lo *staiut* è infatti il sottotetto all'ultimo piano dello *stâli*, il fienile-stalla costruito su diversi piani, ciascuno con una funzione ben precisa: al piano terra-seminterrato, interamente in muratura, il *cjùot* (la stalla); al primo piano interamente fuori terra lo *stâli* propriamente detto, che accoglie il fieno falciato in fondovalle; al secondo piano fuori terra lo *stai*,[6] dove è immagazzinato il fieno falciato nei prati in quota; e infine all'ultimo piano, dotato di finestrelle sempre aperte e dunque particolarmente ventilato,[7] lo *staiut* di cui sopra, diminutivo di *stai*. Nello *staiut* i fasci di segale sono messi capovolti a cavalcioni di apposite stanghe o pertiche, dove rimarranno fino a completa maturazione/essiccatura.
Procedimento lungo e articolato, come si vede, reso indispensabile dal già citato abbas-

[4] Scarbolo 1948, p. 59 ("segala" è nel testo; manca in Pirona 1983). L'importanza di questa operazione nell'economia locale ha portato ad attribuire a *dérgi* anche il significato figurato di "prendersi cura di-" o "badare a-": tipicamente abbiamo *dérgi la vacjo*=governare la vacca, come pure il bellissimo imperativo *dérgicji*=datti una sistemata (detto soprattutto dell'aspetto e dell'abbigliamento della persona).

[5] Ivi, p. 307 (manca in Pirona 1983). È il diminutivo di *stai* (vedi più oltre e qui sotto).

[6] Ivi, p. 307 (manca in Pirona 1983). Con il medesimo termine *stai* si definisce anche il solaio o sottotetto delle case d'abitazione.

[7] Anche gli altri piani sono dotati di finestre per consentire un'adeguata ventilazione del fieno e prevenirne la possibile fermentazione, ma soprattutto nello *stâli* le aperture sono munite di chiusure o di gelosie.

samento dei limiti altimetrici e ottimizzato con le modeste possibilità a disposizione.
La segale rimane a *dérgi* per tutto il tempo necessario, anche più settimane, ma infine è pronta per la separazione delle cariossidi tramite la battitura delle spighe, operazione che produce anche un considerevole numero di endemismi linguistici: lo *splac*, la particolare tavola inclinata su cui si battono i fasci di spighe; *splacâ*, il verbo che ne descrive l'azione; *splacaduro*, l'intera operazione. Più un ulteriore *splacado* che tuttavia ha ben altro significato, ossia "sculacciata". [8] Senso traslato, ma sempre battitura è.
Batti e ribatti, *splaco di ca e splaco di là*, abbiamo finalmente i grani di segale separati dagli steli, e anche questi ultimi sono accuratamente messi da parte in bell'ordine.

Verso il forno...

…ma la strada è ancora lunga. Intanto, dopo la *splacaduro* i chicchi sono ancora frammisti a paglia, e per la mondatura entra in azione un altro "apparecchio", certo più tecnologico del rozzo *splac*, ma il cui nome è anch'esso un endemismo di quassù (o almeno non compare nel solito Pirona 1983): è lo *svint*,[9] dove a mezzo di un flusso d'aria generato da una primitiva ventola a pale orizzontali il chicco, più pesante, è separato dalla paglia per caduta. Finalmente i granelli di segale sono mondi e pronti per il prossimo e fondamentale passaggio, che sarà quello che infine consentirà alla segale di entrare in cucina e quindi nel forno: la molitura o macinatura, che trasformerà la granella in farina.
L'operazione si effettua nei mulini a palmenti: in quelli del paese fino a quando, già nel periodo fra le due guerre, dei tre mulini a macine situati in prossimità degli abitati lungo i torrenti principali non ne rimane più in funzione alcuno (contemporaneamente si fermano anche quelli a pestelli per la pilatura dell'orzo);[10] poi necessariamente più lontano nel fondovalle, a Forni Avoltri o a Rigolato. Naturalmente non tutta la granella del raccolto, più facile da conservare della farina, è portata al mulino in un unico carico: ancor prima che dal fabbisogno contingente di macinato, la quantità portata al mulino è dettata dalla capacità di carico nella onnipresente gerla, e quindi circa 40 kg.
Uscita dal mulino, la segale si avvia finalmente alla panificazione, rigorosamente effettuata in casa ogni 2-3 settimane. Al di là della competizione con patate e polenta fino al secondo conflitto mondiale la panificazione casalinga con farina di segale non ha praticamente rivali – il pane è pur sempre il pane – anche in virtù della sostanziale indisponibilità in loco di frumento da panificazione e del costo elevato della farina d'importazione: infatti solo i pochissimi che se lo possono permettere si fanno portare il pane bianco da Forni Avoltri o da Rigolato.
Le cose naturalmente cambiano, e rapidamente, nel secondo dopoguerra. Non solo il pane bianco di frumento non è più uno *status symbol*, ma prodotto e trasportato quotidianamente dai forni di fondovalle è persino più economico del pane casalingo: in poco più di

[8] A eccezione di *splacaduro* tutti i termini e significati sono in Scarbolo 1948, p. 304 ad vocem *splak* ecc. A integrazione del tutto, rimarco (eccome!) che il femminile *splacado* è la sculacciata "multipla", formata da più *splacs* singoli. Tutt'altra parte anatomica, ma come non ricordare l'*Elogio ragionato dei papìns* dell'indimenticato Giorgio Ferigo?

[9] Scarbolo 1948, p. 366 ad vocem *žvínt*. Il suono della "*s*" di *svint* è sibilante sonoro, come nel francese "*j*".

[10] Tutti azionati a energia idraulica, lungo il rio Cuestis v'erano il *mulin di Codâr* e il *mulin de Peto*, lungo il rio Morareto il *mulin di Nino* (detto anche di *Jacometo*): di questi, solo il *mulin di Codâr* aveva la possibilità di variare la luce fra le mole, e dunque poteva essere impiegato anche per la pilatura dell'orzo. Viceversa, esclusivamente dedicati a quest'ultima operazione v'erano due mulini a pestelli (*pestons*): il *peston di Chini* lungo il rio Cuestis, e il *peston di Pio* lungo il rio Morareto. Tutti i nomi associati ai mulini (*Codâr*, *Chini*, *Nino* ecc.) sono di case-casate di Collina.

Collina. Le macine del *mulin di Codâr*, recuperate ed esposte in prossimità della piazza (foto E. Agostinis)

Giovanni Napoleone Pellis, *Mulini di Collina* (1914, coll. priv.). Sono alcuni dei mulini di Collinetta lungo il rio Cuestis

15 anni scompaiono tutte le colture, e la segale è fra le prime proprio per la insostenibile concorrenza del pane bianco “d’importazione”. Anzi, se la segale resisterà ancora qualche anno non sarà tanto per la sua granella, ormai destinata all’alimentazione animale (ma presto scompariranno anche vacche e maiali), quanto per i suoi steli, quelli che dopo la battitura abbiamo ordinatamente accantonato nel fienile e ora ci stanno aspettando.

Cibo sì, ma anche…

…un tetto sopra la testa. Con il frumento si fa un pane eccellente, e almeno fino al secondo conflitto mondiale persino “di lusso”; con l’orzo si fanno minestre invitanti e oggi alla moda: si fa persino il caffè, ma tutto finisce in tavola. Beni certamente primari, ma pur sempre di consumo. Granella a parte il resto – e non è certo poca cosa – è solo *stiernum*, paglia da strame, lettiera per gli animali: insomma poca cosa e di ancor meno valore. La segale, no. La paglia di segale è infinitamente più preziosa e infatti, come abbiamo visto sopra, se resisterà ancora un poco all’incalzare del progresso e al conseguente abbandono dei coltivi non sarà per la granella, ma proprio per gli steli. Agli inizi del secolo scorso quasi tutti i fienili di Collina e anche molte case hanno ancora la copertura in paglia di segale. Alcune di queste coperture supereranno la metà del secolo, e una casa con questa caratteristica – *in Mieç*, a Collinetta – sarà abitata fino al 1959.

Gli steli della segale destinati alle coperture dei tetti dovevano essere particolarmente lunghi e in ottime condizioni, pena la scarsa tenuta del tetto stesso. Di qui il taglio dei mannelli il più in basso possibile in sede di mietitura – ricordate? – e una loro selezione accurata in sede di battitura. Insomma non di tutta la segale si poteva fare paglia da tetti, e il materiale di qualità era oggetto di vero e proprio negozio, di

Collina 1926. *Stâli* con tetto di segale nell'attuale piazza degli Alpini (non si tratta di abitazione, come invece erroneamente riportato nella descrizione originale «Casa rustica con copertura vegetale», (Società Filologica Friulana, fondo fotografico Ugo Pellis)

compravendita o di scambio. La posa in opera era poi attività tutt'altro che elementare, anzi da specialisti e quindi non alla portata di tutti o, peggio, realizzabile in economia. Niente bricolage, insomma, pena la non tenuta del tetto: e se a spandere non era la casa ma il fienile forse era pure peggio, per via del fieno che andava in malora e con lui la vacca, il bene più prezioso della famiglia. No, il lavoro doveva essere fatto a regola d'arte, e bisognava chiamare lo specialista, il posatore: di questi artigiani-artisti a Collina se ne ricordavano quattro o cinque attivi nella prima metà del secolo scorso, ciò che fa pensare che di lavoro ve ne fosse ancora molto.
La durata dei tetti in paglia poteva giungere a 80 anni e talvolta superare il secolo, ma per lo più dopo 40 o 50 anni cominciava a rendersi necessario qualche lavoro di manutenzione. Parziale, poiché raramente i coperti si ammaloravano interamente e in maniera uniforme, e dunque gli interventi di sostituzione erano parziali, un riquadro alla volta, con una sorta di curioso effetto-scacchiera sul tetto.
Con il trascorrere del tempo, sulla paglia dei tetti più esposti a nord talvolta si sviluppavano ampie colonie di muschi, e si ha testimonianza di un fienile a Collinetta con una falda popolata da piccoli abeti che vi avevano messo stabili radici.
Il nostro viaggio intorno alla segale, dalla semina al pane (e al tetto) finisce qui: oggi a Collina, dove pure essa un tempo costituiva

Collina 1926. Al centro casa *Betàn*, una delle ultime abitazioni a conservare il tetto in paglia. A sinistra la canonica: costruita fra il 1877 e il 1878, probabilmente fu il primo edificio del villaggio con il tetto in tegole (Società Filologica Friulana, fondo fotografico Ugo Pellis)

2/3 dei cereali prodotti, di segale non v'è manco l'ombra. Forse rimane un po' di pane nero, oggi riscoperto e anzi di moda, ma viene da fuori e costa più del pane bianco meno di un secolo addietro riservato a pochi. E anche questo è un segno dei tempi.

Scomparsi i tetti in paglia di segale sono quindi sparite anche le scandole in larice, a loro volta poi soppiantate dalle tegole, quelle *planelos*-pianelle così caratteristiche da essere denominate "carniche" anche se, in fondo in fondo, del tutto tali non erano.[11] Oggi impera infine la lamiera, certamente più economica e funzionale ma anche, diciamocelo pure, decisamente anonima.

Il nostro viaggio con la segale dal campo alla tavola ai tetti termina qui. Senza rimpianti e senza nostalgie (guardate le foto non dell'800 ma del secondo dopoguerra, con quelle donne di trent'anni che sembrano sessantenni, con quegli uomini abbruttiti dal lavoro, in quelle case senz'acqua corrente, dove d'inverno l'acqua in camera ghiaccia sui vetri e nelle bacinelle), perché a quel mondo di fatiche, di stenti e privazioni abbiamo davvero poco da invidiare e da rimpiangere. Forse – consentitemi il dubbio perché anche allora abbondavano dispute e *cuistions* e *cridos* – forse a quella stagione della nostra storia possiamo invidiare un poco di quel senso di appartenenza, di coesione e di comunità che, non fosse altro per una questione di sopravvivenza, necessariamente doveva esserci nei momenti più difficili.

Esterno di una casa di Collinetta decorato da Alberto *Gaetan* Sotto Corona, noto artista *culinot*. Vi è riprodotta una fotografia anteriore al 3 dicembre 1944, quando anche questo fienile fu distrutto dall'incendio della rappresaglia nazifascista. Sulla falda del tetto in paglia sono visibili alcuni piccoli abeti che vi hanno messo radici

A mancare non è allora il pane di segale, non il caffè d'orzo e nemmeno (menzogna e quasi bestemmia, ma cercate di capirmi) quei pur saporitissimi ma faticosissimi *formadi* e *salam* di allora: manca piuttosto il *bondì* e *buinossero* e *cemùot* e *ce fasjìno*… *Nuo*, *ce fasjìno*. Noi, che cosa facciamo, mi capite?

Ecco è quel *nuo* che manca. Tanto.

Bibliografia

Caneva E., *Promemoria ai posteri*, a cura di M. Giorgiutti, Udine, Confcooperative Friuli Venezia Giulia, 2020.

Pirona G.A./Carletti E./Corgnali G.B., *Il Nuovo Pirona*, Udine, Società Filologica Friulana, 1983.

Scarbolo G., *Il dialetto di Collina (Carnia). Tesi di Laurea*, Università di Padova, Facoltà di lettere e filosofia, 1948.

[11] Infatti erano state importate dall'Austria (i soliti *cramârs*), dove si chiamavano e si chiamano *Biberschwanz*, "coda di castoro", per via dell'estremità piatta e tonda. Rispetto poi al resto della Carnia, dove le fornaci da laterizi erano già in attività dal '700, l'uso della tegola a Collina fu introdotto ben più tardi, e ciò per varie ragioni intorno alle quali non mette conto dilungarsi qui. Come nota di colore merita invece ricordare che quassù il primo edificio con la copertura in laterizi, e per di più fabbricati in loco, fu la nuova canonica costruita nel 1878, come scrive il maestro Eugenio Caneva: «La planella del coperto fu fatta […] nella fornace di Mulinis» (rectius *Mulinos*, Caneva 2020, p. 44). Tuttavia, a conti fatti la fornace finì per produrre più polemiche che pianelle, ed ebbe vita assai breve.

Il cavolo cappuccio di Collina

Lu cjapût da Culino: *Brassica oleracea var. capitata*

Ines Caneva

Il cavolo cappuccio di Collina è un ortaggio che cresce, con le sue specifiche caratteristiche, solo in questo borgo del comune di Forni Avoltri, situato a 1250 m s.l.m., alle pendici del monte più alto del Friuli, il Coglians.
Il seme è molto antico: stando alla memoria degli anziani, è ancora quello dei loro avi e si inoltra più indietro ancora nel tempo. In passato ogni famiglia collinotta coltivava i propri *cjapûts*, che derivavano da un unico tipo di seme; nella sfortunata circostanza che in alcune case, per svariati motivi, si rimanesse senza la semenza, si veniva soccorsi da chi ne aveva disponibilità. Successivamente, piano piano, anche a causa dello spopolamento, la terra è stata abbandonata e va da sé che campi di cappucci se ne sono visti sempre meno.
È solo grazie a Ciro e Margherita Toch e ai loro figli se la tradizione non si è persa e ancora oggi si coltiva questa preziosa pianta nella loro piccola azienda agricola. Con costanza, ogni anno, la laboriosa famiglia di Ciro produce il seme rispettando il modo e i tempi di coltivazione, proprio come gli antenati collinotti, cosicché il cappuccio di Collina ha mantenuto le sue rinomate qualità, che si manifestano in sapore, consistenza e resa.
I semi, che non sono numerosi, hanno piccolissime dimensioni e colore nero, sono racchiusi in un piccolo baccello diviso da una sottilissima membrana. Essendo un prodotto unico, alcuni di questi granelli sono stati depositati presso la Banca del Seme dell'Università di Udine per evitarne l'estinzione. Il *cjapût da Culino* è stato inserito tra i prodotti PAT (*prodotto agroalimentare tradizionale)* del Friuli Venezia-Giulia; inoltre, nel 2020, rispettando uno scrupoloso disciplinare, il Cavolo Cappuccio di Collina è entrato a far parte dei *Presidi Slow Food*.
In primavera, ad aprile, avviene la semina a spaglio in un pezzo di terra (*plet*), poi a metà giugno le piantine vengono estratte e ripiantate nel campo (*baiarç*) a circa 40 cm di distanza l'una dall'altra. Durante il periodo di crescita del *cjapût* il campo va mantenuto pulito e sgombro dalle erbacce e la piantina deve avere attorno a sé terra a sufficienza per mantenersi bene eretta. La raccolta si effettua dalla fine di settembre ad ottobre.
Questo ortaggio brachicefalo, ossia non di forma sferica ma quasi appiattita, che si presenta in condizioni ottimali con un diametro di circa 20/30 cm e un peso che varia da 1,5 kg a 2 kg, non teme il freddo e persino una piccola brinata può fargli del bene! Per questo il cappuccio ama l'altitudine e il clima di Collina. Lo sbalzo termico fra giorno e notte, che è abbastanza notevole, favorisce infatti la sua crescita: esso si rassoda, acquisisce una speciale compattezza e le sue foglie molto sottili e ravvicinate sono piacevolmente croccanti, bianche all'interno con evidenti sfumature violacee e verde-chiaro all'esterno. Tali caratteristiche conferiscono al *cjapût* un gusto dolce e delicatamente piccante, adatto ad essere mangiato crudo, cotto e trasformato in *crauti*.
Ai giorni nostri, grazie alla tenacia di alcuni abitanti di Collina che si sono costituiti in coo-

Sot la Nape 76 (2024), 2, 90-92
ISSN 1120-8961;

Ciro Toch, custode del seme del cavolo cappuccio di Collina (foto fam. Toch). A destra, gli organizzatori della Festa dei cavoli nostri

perativa – la CoopMont – la coltivazione del cavolo cappuccio ha assunto delle proporzioni di tutto rispetto.
Molti proprietari, la maggioranza dei quali vive fuori dal paese, hanno concesso gratuitamente i loro terreni, nei borghi di Collina e Collinetta, a questi nuovi agricoltori, permettendo loro di lavorare la terra con metodi assolutamente naturali e biologici nel rispetto di madre Natura, che in questo angolo del Friuli è ancora incontaminata.
Ogni anno vengono messe a dimora migliaia di piantine, che, una volta diventate *cjapûts*, sono commercializzate in loco e in diverse fiere agricole e gastronomiche del Friuli e non solo.
Un lavoro così prezioso merita sicuramente un plauso: Andrea Colucci, Michele Toch e Tiziano Mazzocoli sono coltivatori che dedicano anima, cuore e quotidiano impegno a questa nuova, quanto antica, attività agricola, spinti da una grande voglia di rimanere a vivere nella loro terra rivitalizzando la tradizione.
La loro attività ha assunto una tale importanza e risonanza nella nostra regione che si è pensato di dedicarle un evento per onorare sua maestà *siôr cjapût*. È nata così la Festa dei cavoli nostri, su idea di Gino Caneva, ex campione mondiale collinotto di corsa in montagna e ristoratore. La festa si tiene a Collina durante i primi giorni del mese di ottobre, esattamente dopo la raccolta. In quell'occasione, al centro del paese, nel salotto della piazzetta degli Alpini, viene allestito il mercatino dei *cjapûts* della CoopMont, attorniato dai chioschi culinari dei vari locali di Collina, quali la Staipo da Canobio, l'Agriturismo di malga Moraretto, i rifugi Tolazzi, Marinelli e Lambertenghi-Romanin, il B&B Casa delle Streghe, che, assieme allo stand della Proloco di Forni Avoltri, propongono pietanze tipiche delle nostre valli dove il cavolo cappuccio è il protagonista indiscusso. Musica, intrattenimento, bancarelle con altri prodotti gastronomici tipici carnici e friulani (molti dei quali Presidi Slow Food), creano un'atmosfera amichevole e genuina e rendono Collina, *lu paîs di cjapûts sot lu Coglians*, un luogo ancora più incantevole.
In questa sede è interessante menzionare anche i santi del "cavolo", ricorrenze designate dai nostri antenati per fissare i momenti più significativi della vita di questo ortaggio, ovve-

Collina: il paese dei cappucci sotto il Coglians (foto Ines Caneva e Francesca Tamussin). A destra, decorazioni della fontana di Collina con fiori e foglie di cavolo (foto Ines Caneva)

ro san Marco (25 aprile), quando la semenza viene sparsa nell'orto (*tar un plet*), sant'Antonio (13 giugno), quando le piantine si trapiantano nel campo (*tal baiarç*), e san Michele (29 settembre, patrono di Collina) per il momento tanto atteso della raccolta.

Come precedentemente detto, alcuni cjapûts possono raggiungere dimensioni veramente notevoli; una volta si diceva che *i ero grancj como cjâsj di mus*, cioè "erano grandi come teste di muli".

A Collina, inoltre, era diffusa un'antica leggenda secondo cui i bambini non nascevano sotto i cavoli, ma nella *cjaveno dal Landri* (letteralmente "cantina dell'antro"), una rientranza della roccia, simile ad una piccola grotta, in grado di ospitare una mezza dozzina di persone, che si trova nei pressi del rifugio Tolazzi, sotto la strada che conduce al passo Volaia. Singolare credenza, proprio nel paese dei cavoli cappucci! Dopo aver dato alla luce la sua creatura, alla puerpera veniva concesso un periodo di riposo a letto per riprendersi dagli sforzi del parto. E così, ai bimbi della famiglia che si trovavano belli e pronti una sorellina o un fratellino, veniva detto che la loro mamma era andata a prendere il neonato nella *cjaveno dal Landri* e che per questo, sfinita per aver a lungo camminato, doveva essere lasciata tranquilla! Per dirla alla collinotta: *un viaç a si contavo cu ju fruts da Culino i nassevo te cjaveno dal Landri e las mâris es ero lados fin aventi sù a toliju. Es tornavo talmenti stracos ch'es scuignivo stâ cualcu dì trancuilos tal jet.*

Da Forni Avoltri, ritratti di donne e di impresa

Barbara Cedolini

Tiziana, Eugenia, Gabriella. Testimonianze al femminile della tenacia e al contempo dell'avanguardia di persone profondamente legate alla propria terra, depositarie del patrimonio sapienziale di secoli, in intimo e fecondo rapporto con il ciclico divenire della vita.
Le incontro in tempi e luoghi diversi; le loro storie sono profondamente diverse, eppure accomunate dal desiderio di generare, oggi diremmo più modernamente fare impresa, che da tempo immemore ha guidato le donne in Carnia. Fin dal Cinquecento, infatti, l'emigrazione stagionale maschile le lasciava sole, proprio nel momento di maggiore lavoro agricolo, sole a doversi occupare dei campi, della gestione della casa, della famiglia, sole ad assumersi a pieno titolo ruoli familiari e sociali tipici dell'autorità maschile. L'arte di intraprendere (dal latino *imprehendere*, assumere a sé, prendere dall'interno) è, tutto sommato, una vocazione innata nelle donne della Carnia, da secoli abituate a portare a sé, ad essere iniziatrici, imprenditrici forti e coraggiose.

Lo è sicuramente Tiziana Romanin, custode da ben quattro generazioni della tradizione alberghiera e ristoratrice iniziata nel 1908 dal bisnonno Giuseppe Romanin e che oggi vede nell'Albergo Ristorante Al Sole una tra le migliori eccellenze sul territorio della valorizzazione della cucina tradizionale carnica, oltre che di quell'ospitalità genuina e sincera che caratterizza il DNA del luogo. «Ho ascoltato sempre la voce del fare, in tutti i momenti, quelli buoni e quelli un po' meno buoni» mi confessa.

La mamma Lia, albergatrice dall'indole forte e tenace, eredita un'osteria che trasforma con brillante intuito in albergo negli anni Sessanta. Sono gli anni in cui cominciano a comparire anche a Forni Avoltri i primi turisti, attratti dall'aria buona e dalla bellezza incontaminata di questi luoghi; a Tiziana viene tuttavia offerta l'opportunità di studiare a Udine, presso l'istituto tecnico commerciale A. Zanon, dove si diploma giovanissima maturando le prime esperienze di contabilità e amministrazione presso alcune aziende della città. «Mia madre mi ha lasciato fare»: una frase tra le righe che denota riconoscenza per quell'istinto materno

Sot la Nape 76 (2024), 2, 93-96
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

che non ha imposto un destino, ma ha saputo coltivare e nutrire i talenti.
Così Tiziana torna in paese negli anni Ottanta, forte di molte esperienze che le hanno allargato gli orizzonti facendo maturare in lei quello spirito sperimentale e innovatore, nel fedele rispetto della tradizione, che oggi rappresenta l'ingrediente principale del successo della sua impresa: l'albergo ristorante Al Sole è oggi un luogo in cui è naturale desiderare di tornare.
Perché? Semplicemente perché là si sta bene, grazie alla cordialità genuina e discreta che ti accoglie quando entri, alla gradevolezza dell'ambiente, e poi, soprattutto, alla qualità, al gusto e all'autenticità di ciò che mangi, al modo in cui ti porgono e ti raccontano il piatto capace di coinvolgere almeno tre dei tuoi sensi: la vista, l'olfatto e ovviamente il gusto.
Ed è proprio sulla ristorazione ricercata ma fedele alla tradizione che Tiziana ha voluto puntare aprendosi a collaborazioni esterne (l'unione dei ristoratori Gusto Carnia, l'unione Ristoratori del Buon Ricordo per citarne alcuni), e promuovendo una personale ricerca storica e culturale dei piatti della tradizione: gli gnocchi di pane con cavolo cappuccio e salsiccia rappresentano un esempio emblematico. Gli gnocchi di pane, infatti, si facevano un tempo in Carnia per non sprecare e riutilizzare il pane raffermo; nella ricetta di Tiziana vengono insaporiti dalla salsiccia e dal cavolo cappuccio, divenuto recentemente presidio Slow Food e uno fra i più utilizzati prodotti tipici di queste montagne, che non mancava mai in nessun orto.
Oggi Tiziana continua con perseveranza a innovare la tradizione e mi confessa: «Ho sempre cercato di farmi guidare dall'amore per l'eredità lasciatami da mia madre e dall'entusiasmo della gente di cui amo circondarmi». Ai tre figli Sara, Martina e Giuseppe lascerà, immagino, la medesima libertà di scegliere il proprio destino, non sottraendosi dal coinvolgerli con l'esempio e la passione di chi è custode del dono dell'ospitalità.

La Bottega di Lisa non è affatto distante dall'albergo ristorante Al Sole, anzi è proprio adiacente, così come non distante è la relazione tra Tiziana Romanin e Eugenia Ceconi, cugine dirette, quasi a confermare una predisposizione genetica all'imprenditorialità. Eugenia, classe 1957, è oggi titolare della Bottega di Lisa, un negozio *bijoux*, ad intendere quei luoghi che, pur nelle dimensioni contenute, sanno esprimere la ricchezza di un territorio tra marmellate fatte in casa, varietà nostrane di fagioli coltivati direttamente (quali il Blanc dal Papo e il Nostra dal For) e il prezioso miele autoprodotto grazie a 30 arnie popolate da 60.000 esemplari di api accudite e seguite da Franco, marito di Eugenia, in luoghi isolati e protetti.
Eugenia la passione per la gestione di luoghi di socialità ce l'ha sempre avuta. Ricordo perfettamente la mia infanzia a Forni Avoltri e gli spensierati pomeriggi trascorsi nel suo chalet Val di Mulin, dove le estati volavano tra partite di tennis e ping pong e gli inverni erano

davvero indimenticabili sui pattini del suo pattinaggio (il campo da tennis che d'inverno si trasformava in divertente pista). «In quegli anni ho lavorato molto di notte, con i giovani, ma volevo migliorarmi, così ho provato nuove esperienze sempre in ambito turistico». La motivazione, negli autentici imprenditori, è sempre la spinta a fare di meglio, così Eugenia alterna per alcuni anni la gestione del rifugio Monte Ferro a Sappada e quella dell'impianto del biathlon a Forni. Poi c'è il desiderio, anche nel suo caso, di dare continuità all'attività materna: la signora Lisa, con il suo storico alimentari, è stata per molti anni punto di riferimento per la comunità di Avoltri; così Eugenia, con quel volto e quell'energia da eterna ragazzina, nel 2012 riapre la Bottega di Lisa, dando continuità all'antico esercizio gestito dalla mamma e rinnovandolo per stile e proposta commerciale, grazie ad un'offerta di prodotti agricoli espressione della migliore eccellenza carnica.
Fragole, lamponi e ribes colorano il suo banchetto del fresco d'estate, trasformandosi in deliziose marmellate fatte in casa per gli ospiti che desiderano acquistare un prodotto che, davvero, è tipico del luogo. Sì, perché questi deliziosi frutti di bosco vengono coltivati da Eugenia e dal suo infaticabile marito Franco in un appezzamento sotto casa, destando la golosa curiosità di grandi e bambini che a fatica riescono a trattenere la tentazione dell'assaggio!
Oltre ai frutti di bosco, in un'autentica economia a km 0, popolano i banchi del negozio anche verdure di ogni genere e tipo: insalata, melanzane, zucchine, fagioli e radicchio; primizie che d'estate il cliente può scegliere direttamente dall'orto, scendendo al campo con la padrona.
E la spesa non assomiglia allo shopping frettoloso e anonimo di città, quello dei grandi supermercati. «Ci conosciamo tutti, si chiacchiera sempre, di salute e del tempo, è una spesa di comunità» sottolinea Eugenia, consapevole di essere esempio di resistenza sociale e commerciale in una zona penalizzata dallo spopolamento di montagna a cui lei ha saputo contrapporre la certezza di un luogo in cui offrire qualcosa di buono e unico.
Non sarà di certo facile: le botteghe resistono laddove ci sono persone che le animano: se i paesi di montagna si spopolano e i giovani vanno via, le saracinesche chiudono e gli anziani sono costretti a trasferirsi.

Per fortuna anche a Forni Avoltri ci sono esempi, sempre al femminile, di giovani che scelgono la montagna: energie nuove a disposizione di un territorio e di un futuro diverso.
Ne è testimone Gabriella Nassutti, classe 1979, una mamma, una allevatrice di capre e una casara. La passione per le capre nasce in lei fin dalla tenera età: «Sono animali curiosi e dispettosi, un po' come me» mi racconta con il piglio sicuro delle donne di montagna, caparbie, forti, operose e con le idee chiare in testa.

Di capre si è sempre circondata. Sono animali curiosi ed estremamente utili per tenere puliti i prati e prendersi cura del territorio; così nel 2021 Gabriella coglie al volo l'opportunità di un corso di formazione in caseificazione, organizzato dal CEFAP di Codroipo, che le restituisce una nuova professione. Nel frattempo, la curiosità e la voglia di sperimentare vengono alimentate anche dal sostegno di figure di esperienza che guidano e orientano la passione verso l'arte della trasformazione casearia: «Sarò sempre molto riconoscente a Odino Di Piazza per avermi insegnato a fare la ricotta». D'altronde Odino, classe 1944 e una vita trascorsa tra le numerose malghe della Carnia, è un casaro di vecchia data e sostiene da subito l'entusiasmo e il desiderio di provarci di una giovane ragazza di montagna. E le prime soddisfazioni arrivano: Gabriella impara a realizzare caciotte, ricotte, yogurt e, soprattutto, investe nella ristrutturazione di una vecchia stalla posizionata in uno dei punti più belli e panoramici di Forni Avoltri, che oggi ospita una ventina di capre. A maggio 2024 finalmente si inaugura il laboratorio con una piccola rivendita dei prodotti destinati a buongustai e a ristoratori alla ricerca di un prodotto tipico rigorosamente realizzato nel territorio.

Ancora una volta dalla tenacia femminile di una giovane imprenditrice nasce un'idea estremamente moderna che testimonia la possibilità di vivere la montagna e in montagna, con i piedi ben piantati a terra e uno sguardo che ambisce ad arrivare lontano.

Academio dai Cjarsons

Tullio Ceconi

Tanti sono i modi di promuovere un territorio come infiniti sono gli spunti e le suggestioni per conoscerne i luoghi e descriverne le collocazioni geografiche, storiche e culturali. Tutto ciò viene affidato ad istituti o agenzie turistiche, alle Pro loco, ai canali mediatici specializzati e di settore. Ma in questo ambito un ruolo sempre più importante rivestono i circoli enogastronomici che si fanno veicolo e portavoce per i vari territori dei prodotti culinari, della loro composizione e della loro preparazione. Con questa finalità anche a Forni Avoltri si è costituita la *Academio dai cjarsons* per rappresentare un prodotto culinario storico e tipico della Carnia, il *cjarson*. Il Circolo enogastronomico ha iniziato la sua attività nel 2013 su stimolo e sollecitazione di Tito Del Fabbro che risiedeva a Mondovì (Cn), ma era legato a Forni Avoltri dove esiste l'antica casa di famiglia *dal Stradin*, che riporta sulla chiave di volta dell'ingresso l'anno di costruzione 1721, una data che ci riporta all'epoca dei *cramâr*s e ai segni della circolazione di nuove ricchezze e di benessere economico rappresentato proprio da case di pregio architettonico. In questa abitazione ogni anno Tito passava lunghi periodi di soggiorno e ogni anno ancora vi soggiornano i componenti della sua famiglia. Tito ha trovato ascolto tra la cerchia dei suoi amici che hanno tradotto in realtà la sua proposta di costituire una confraternita enogastronomica scegliendo i *cjarsons* quale piatto rappresentativo del territorio carnico.

Le fonti d'ispirazione per la scelta di questo piatto non mancano, sia perché trova una larga diffusione ancora nelle famiglie dei vari paesi della montagna friulana, sia perché tale piatto ha avuto come divulgatori insigni ristoratori, primo tra essi Gianni Cossetti di Tolmezzo. Le sue ricerche e quelle di altri meritevoli pro-

Foto di gruppo con paludamenti in occasione di un convivio di associati

Sot la Nape 76 (2024), 2, 97-98
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

motori della cucina tradizionale della Carnia hanno contribuito a far inserire i *cjarsons* nei ricettari di Casa Artusi di Forlimpopoli (Fo). Dunque è un primo e significativo riconoscimento da parte di una fondazione di prestigio nazionale che ha proprio tra le sue finalità il recupero e la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche italiane per lo sviluppo culturale e turistico. La *Academio dai cjarsons* è iscritta alla F.I.C.E (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici) e conta una quarantina di aderenti amanti della buona cucina e legati a vario titolo al territorio della Carnia. Ogni anno, solitamente nella seconda settimana di ottobre, l'associazione organizza un incontro culinario (capitolo) in un paese della Carnia, di volta in volta diverso, con lo scopo di far conoscere ed apprezzare i piatti tradizionali nelle loro varianti locali in cui il *cjarson* gioca un ruolo di primo piano. In tale occasione giungono da varie parti d'Italia rappresentanti di vari circoli enogastronomici che hanno l'opportunità non solo di gustare i piatti della tradizione, ma anche di scoprire luoghi di produzione e confezionamento di prodotti agroalimentari, di visitare siti storici, artistici e culturali.

La *Academio dai cjarsons* si sta adoperando per ottenere la tutela del prodotto attraverso il riconoscimento di un marchio europeo di Specialità Tradizionale Garantita (STG) che ne protegga le caratteristiche qualitative e tradizionali. Nel mese di ottobre 2024 il circolo organizza per conto della F.I.C.E il raduno nazionale in Carnia. Si tratta di un importante evento che vede l'associazione impegnata a ospitare e guidare le confraternite ospiti alla scoperta di un territorio come quello della Carnia che saprà sorprendere per le bellezze del paesaggio, per la tipicità dei suoi prodotti agroalimentari e per la genuinità della sua gente.

Forni Avoltri tra 1600 e 1700

Storie di *cramârs* e altri personaggi in giro per l'Europa

Tullio Ceconi

È difficile che la/le storia/e si ripeta/no, tuttavia la conoscenza di ciò che è avvenuto nel passato può se non altro stupire per come gli uomini e le donne abbiano dovuto affrontare i problemi del loro tempo. E i problemi di coloro che hanno saputo resistere sulle montagne della Carnia sonwo stati affrontati con spirito audace, a volte con inventiva e spesso con sagacia organizzativa. Mi limito a considerare brevemente un periodo storico relativo alla comunità di Forni Avoltri che va dalla fine del 1500 agli inizi del 1800, un periodo privilegiato, dal momento che si può disporre di una considerevole mole di documentazione scritta ed iconografica. Il nobile prelato Girolamo da Porcia[1] in *Descrizione della patria del Friuli* scrive nel 1567 che i carnici «Sono contadini industriosi, ma gente roza e grossa; tessono assai telle, e panni grossi […] hanno poche terre da coltivare, hanno legnami assai da fabbricare ed animali minuti, e molti di loro sono ricchi […] girano per il mondo e parlano peggio degli altri Patriotti: quelli che hanno il modo, fanno mercanzia di legnami, e sono astutissimi».

Tutta l'opera del Porcia pur avendo un valore statistico assegna alla popolazione della montagna friulana attribuzioni fin troppo lusinghiere. Uno dei tratti più significativi che emerge nella *Descrizione* è quello del carattere migratorio del carnico dovuto alla costrizione delle «poche terre da coltivare».

Le prime informazioni sistematiche sul fenomeno migratorio in Carnia si trovano negli *scrutini* a cui vennero sottoposti nel 1602 i curati durante la visita pastorale eseguita da Agostino Bruno, vicario del patriarca di Aquileia Francesco Barbaro. Tra i punti degli scrutini al 27 veniva fatta esplicita domanda per conoscere se vi fossero nella cura persone che sapevano leggere e scrivere. Nel caso delle cure di Sopraponti (così erano denominate allora quelle di Forni Avoltri e delle frazioni) il curato Domenicus Bergagninus segnalava che vi erano delle persone che «sano scrivere et legere e praticano in terra todesca come cramari». Si trattava di persone che da tempo esercitavano l'attività del commercio ambulante e le loro frequentazioni nelle terre della Riforma protestante erano una preoccupazione del patriarca, poiché temeva che essi potessero rappresentare un pericoloso veicolo di idee e di pratiche religiose ostili alla chiesa di Roma.

I primi dati statistici sistematici e affidabili sul fenomeno migratorio in Carnia sono quelli raccolti nel 1679 dal Provveditore di Venezia Corner con una indagine demografica (censimento) a tappeto in ogni villaggio. Dai dati rilevati nella comunità di Forni Avoltri su una popolazione di 624 persone, risulta che vi era-

[1] da Porcia G., *Descrizione della patria del Friuli,* Udine, Tipografia del Patronato, 1897, p. 73.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 99-102
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

no 182 uomini, di cui 45 considerati assenti, ovvero il 24%. Essi avevano come loro destinazione la Carinzia, la Stiria, il Salisburghese, il Tirolo, la Baviera, la Franconia, la Pannonia, la Sassonia, la Boemia e il Palatinato.[2] Ciò lo si desume dagli atti di morte pervenuti alle varie autorità civili e religiose dei villaggi della Carnia, ma anche da *instrumenti* (atti notarili, contratti, atti di giustizia, dichiarazioni) sottoscritti da persone di Forni Avoltri e rilasciati ad uso di pegno o risarcimento.

A partire dal 1600 le stesure degli *instrumenti* si moltiplicarono e si formalizzarono patti ed impegni in cui debiti e crediti andavano per la maggiore. Erano documenti di carattere mercantile, spesso contratti a livello e se ne serviva in prevalenza chi «praticava in terra todesca» svolgendo un'attività di commercio girovago e al minuto (*cramârs* o materialisti). Si trattava di documentazione che evidenziava la sempre più diffusa circolazione del denaro ed il progressivo abbandono dell'economia di baratto. Nel contempo si registrava una condizione di maggior benessere tra la popolazione che fruiva dei vantaggi del trasferimento in patria dei guadagni fatti dai migranti nei paesi d'oltralpe. Risalgono a questi tempi, e da quelli immediatamente successivi, le costruzioni di case di prestigio, di abbellimento e di ampliamento delle chiese e le dotazioni delle stesse di arredi sacri di pregio. Ma è nel 1700 che il fenomeno migratorio raggiunge il massimo della sua diffusione e consistenza numerica. Da tutta la Carnia, seguendo i ritmi stagionali, chi partiva per oltralpe, chi per altre regioni dell'Italia. Oltre alle figure dei *cramârs* che prendevano prevalentemente la via del nord dell'Europa per commerciare ogni genere di mercanzia, vi erano quelle dei tesseri e degli artigiani generici che si dirigevano in particolare verso il Veneto e l'Istria.

I migranti di Forni Avoltri si erano specializzati nel commercio delle spezie, dei medicamenti e delle minutaglie che vendevano nelle fiere, passando di borgo in borgo, di casa in casa. Le spezie venivano reperite sul mercato di Venezia o attraverso i grossisti di Udine. I medicamenti venivano spesso confezionati in loco grazie ai preparati tradizionali ed esotici. Dai registri parrocchiali si conta un centinaio di persone di genere maschile che nel 1700 percorreva le strade d'oltralpe. Partivano in autunno e rientravano nei paesi d'origine agli inizi dell'estate.[3] Rientravano con i guadagni fatti e pronti a organizzare un'altra stagione di commerci, saldando i debiti, acquistando nuovi prodotti da smerciare e impegnandosi con nuovi contratti e prestiti. Era anche in questo periodo di tempo che avvenivano i concepimenti e lo studio fatto da Ferigo e Fornasin, comparando i registri parrocchiali della Carnia, ha riscontrato che la gran parte dei battesimi cadevano nell'anno successivo tra luglio e agosto, esattamente nove mesi dopo la ripartenza dei commercianti ambulanti. Sui tempi e sulle modalità delle partenze, e a conferma dei risultati delle comparazioni dei registri parrocchiali, scriveva già il tolmezzino Fabio Quintiliano Ermacora.[4] Negli atti notarili i cognomi dei *cramârs* di Sopraponti che ricorrono sono quelli dei Barbolano, dei Caniva, dei Tamer e dei Corona di Collina. Compaiono i Gerin e i Comeleano di Frassenetto. I Di Sopra (Oberhauser), i Jacumin, i Di Val e i Blarasino e dei Bettan di Sigilletto. Di Forni Avoltri si menzionano i Samassa, i Danielis, i Romanino,

---

2 Fornasin A., *Ambulanti, artigiani e mercanti. L'emigrazione dalla Carnia in età moderna*, Caselle di Sommacampagna, CIERRE Edizioni, 1998, p. 31.

3 Ferigo G./Fornasin A., *La stagione dei migranti. La demografia delle valli carniche nei secoli XVII-XVIII*, in Ferigo G./Fornasin A. (a cura di), *Cramârs*. Atti del convegno internazionale di studi "Cramârs. Emigrazione, mobilità, mestieri ambulanti dalla Carnia in età moderna" (Tolmezzo, 8, 9 e 10 novembre 1996), Udine, Arti Grafiche Friulane, 1997, pp. 99-131.

4 Piutti I. (a cura di), *Fabio Quintiliano Ermacora. De antiquitatibus Carneae. Storia antica della Carnia*, Libro primo, Udine, Forum, 2014, p. 23.

i Florida, i De Fabro e i Vidal. Dunque ogni famiglia poteva contare su qualche componente che esercitava il commercio ambulante «nelle parti di Germania» (generico riferimento geografico riportato negli atti).
Un esempio per tutti è quello di Valentino Gerin di Frassenetto.[5] Sulle orme del padre Zuane e del nonno Nicolò aveva valicato le Alpi ancora giovanissimo per dedicarsi al commercio ambulante. Già il bisnonno Floreano verso la metà del 1600 commerciava in Austria e aveva la sua sede operativa nelle terre di Andermon. Il nonno Nicolò non fece definitivo ritorno al suo villaggio poiché venne trovato morto a Kreschits in Pannonia (Ungheria) l'11 settembre 1739, sebbene il suo atto di morte venne compilato solamente nel giugno del 1740. Incidenti mortali di varia natura capitavano di sovente e molto spesso le dichiarazioni di morte delle persone giungevano (se giungevano) dai paesi esteri ai famigliari molti mesi dopo il loro decesso e il più delle volte senza indicare il luogo della sepoltura. Valentino aveva dunque degli esempi in famiglia da poter seguire e va detto che lo fece in modo esemplare, non solo esercitando la sua attività commerciale con profitto, ma sviluppando un ambizioso piano di preparazione all'attività commerciale per i figli. Valentino conosceva le arti del mestiere acquisite con fatica e dedizione dopo un lungo garzonato. Sicuramente aveva maturato l'idea di istradare per tempo il suo figlio maggiore G. Battista all'attività commerciale fornendogli gli strumenti di «imparar conti e ben scrivere lettere mercantili». Per tale motivo lo affidò alla scuola di Floreano Tavosco di Comeglians. E bisogna riconoscere che i risultati si mostrarono molto presto, poiché il figlio, dopo un avvio delle attività commerciali a Monaco e a Salisburgo, si era definitivamente sistemato a Vilsbiburg nella Baviera orientale, dove aveva avviato un importante e redditizio negozio e dove si era perfettamente integrato, tanto che vendette le sue proprietà di Sigilletto ai fratelli, anche loro *cramârs*, e non fece più ritorno in Carnia.[6]

Valentino Gerin, 1766 (Tolmezzo, Museo carnico delle arti e tradizioni popolari "Michele Gortani")

Chi emigrava lo faceva anche per esercitare le sue capacità artigianali. Un caso emblematico e di grande rilievo fu quello di Giovan Battista Di Val di Sigilletto che ancora in età adolescenziale si trovava a Vienna dove operò a cominciare dalla fine del 1600.[7] A G.B. Di Val viene dedicata una lusinghiera pagina descrittiva degli autori tedeschi E. Thieme und F. Becker (*Dizionario degli artisti figurativi dall'antichità fino ai giorni nostri*, Leipzig, 1913). In tale opera la figura di G. Battista Di Val compare non semplicemente come impresario e fondi-

5 Ceconi T., *Migrazioni e migranti dell'Alta Val Degano*, Udine, Tipografia Il Cerchio, 2009, pp. 137-157.
6 Grasman L., documenti d'archivio, 2009, Museo città di Vilsbiburg (D).
7 Heidl H., *Vennero dal Friuli. Fonditori di campane Di Val e Vidal*, «Egerer Zeitung» 27 (1976).

tore di campane, ma come collaboratore di artisti e architetti del suo tempo nell'esecuzione e fusione di opere d'arte da esposizione urbana (fontane, cippi, ecc.). Raggiunse notorietà e successo nella fusione di campane per chiese di valore simbolico e artistico come la chiesa dei regnanti d'Austria di San Carlo a Vienna. Ma il riconoscimento più importante che gli va attribuito è quello di essere stato nella sua lunga carriera un maestro per altri fonditori giunti da Forni Avoltri nella capitale asburgica per apprendere l'arte della fusione dei metalli. Tra essi vanno ricordati Francesco Vidal, Mattia Daniele e Joseph Di Val, Pier Antonio Jacumini e (?) Florida, che svolsero la loro attività in Austria, in Boemia e in Baviera.

Un altro importante centro di attività per i fonditori di Forni Avoltri fu per oltre due secoli, a partire dagli inizi del 1700 e fino agli anni '30 del 1900, la città di Lubiana. Qui vi giunse giovanissimo Giuseppe Samassa per apprendere l'arte di lavorare i metalli presso la fonderia dello zio acquisito Gaspar Franchi.[8] Alla morte dello zio egli rilevò la fonderia che ammodernò e ne aumentò le capacità produttive per tutta la prima metà del 1700, periodo in cui divenne anche sindaco di Lubiana. In questa città esisteva una piccola ma facoltosa comunità di compaesani dediti ai commerci, come Daniele Di Sopra (Oberhauser), Leonardo Giuseppe di Corona, Pietro Caniva, Giacomo de Sot e Giacomo Tamer. Quest'ultimo fu scelto da Giuseppe Samassa come esecutore testamentario. Giuseppe Samassa era un uomo intraprendente, ma di salute cagionevole e fu per questo motivo che costituì con lo zio Antonio Samassa una società o compagnia di gestione della avviata fonderia, garantendosi così la continuità dell'impresa col nome Samassa anche in sua assenza per invalidità o morte. E avvenne propri come lui desiderava. Il nome della fonderia Samassa durò a lungo e proseguì con i nipoti e pronipoti (Giovanni Giacomo, Vincenzo, Antonio junior, Albert e Max) segnalandosi con i suoi prodotti anche in importanti manifestazioni internazionali come le Esposizioni universali di Vienna (1875) e di Parigi (1878). Tracce delle fusioni in bronzo o in altre leghe (campane, pompe idrauliche contro gli incendi, candelabri, maniglieria per i cantieri navali di Trieste) della fonderia si trovano ovunque, non solo nella Carniola (regione storica di Lubiana), ma in tutte le regioni circostanti soprattutto balcaniche.

Una intera sezione è dedicata all'impresa Samassa nel Narodni Muzej della capitale slovena. Ma altre tracce dei Samassa le troviamo nella cultura e nella storia economia di Lubiana, dove Antonio junior avviò le Scuole professionali, fondò la Cassa di Risparmio e divenne vicepresidente della Camera di Commercio.[9] La famiglia dei Samassa fonditori a Lubiana mantenne per lungo tempo rapporti con il paese d'origine, verso il quale fu prodiga di elargizioni in denaro alle chiese del capoluogo e delle frazioni, senza dimenticarsi dei poveri del luogo.[10]

In un discorso celebrativo del 15 ottobre 1851 in occasione dei 125 anni di fondazione delle fonderie Samassa, questo era il motto attribuito all'impresa: «Cosa la mano, con l'aiuto del fuoco, costruisce nel profondo fossato della diga [forno interrato], dall'alto della cella campanaria testimonierà sonoramente di noi».

Tanti sono in Austria, in Slovenia, in Bosnia, in Croazia e in altre parti del mondo i campanili le cui campane ancora oggi testimoniano col loro suono l'operosità e l'intraprendenza dei Samassa di Lubiana.

---

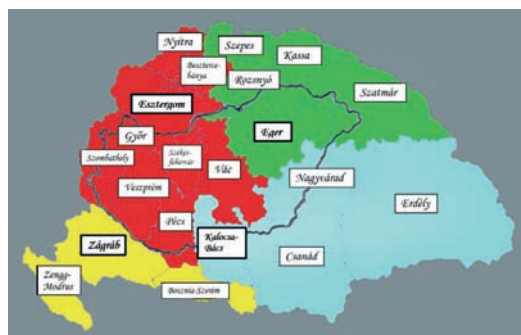
8 Zargi M., *La fonderia di campane e la fonderia Samassa*, relazione in occasione della mostra "Storia e storie di cramârs", Forni Avoltri, 21 giugno 1997.

9 Ibidem.

10 Del Fabbro N./Ceconi T., *I Samassa tra Forni Avoltri e Lubiana: imprenditoria e ingegno in Slovenia*, in Costantini E. (a cura di), *Slovenia un vicino da scoprire*, Numero unico per l'80. Congresso (Lubiana, 21 settembre 2003), Udine, Società Filologica Friulana, 2003, pp. 199-208.

József Samassa lu cardinâl di Eger in Ungjario (1828-1912)

Catherine Tamussin

Samassa al è un cognom des nuestros bandos! Al è un grum stimât in Ungjario propi par dutos las operos di ben, fatos dal cardinâl József Samassa – Giuseppe Samassa mitût par talian – cuant ch'al vevo sot la so guido l'arcidiocesi di Eger, la pin grando e pin impuartant de Ungjario. Di origjine cjargnelo – lu so von Ulderico Samassa commerciant ambulant al vevo emigrât intal 700 da For Davuatri – József Samassa al ero nassût intal 1828 a Aranyosmarót, uno citât de pruvinço di Nyítra inte alto Ungjario, deventado slovaco dopo la primo vuero mondiâl, cuant cu la monarchio austro-ungjarêso e je stado smantelado. I lu riguardo imò como lu pin brâv e pin impuartant vescom e cardinâl di Eger. Intal 2012, cuant ch'i àn riguardât lu centenari de sô muârt, i ero prisjints no nomo ju fedioi di Eger e dintor, ma i son vignûts centenârs di pelegrins fintinomai de Slovachio.
Dopo finît scuelo e liceo a Nyítra e a Esztergom, József Samassa, sintint fuart dentri di lui la vocazion di prìodi, al entro intal seminâri di Pozsony (cumò Bratislava). Datos las sôs grandos capacitâts intal studiâ al è selezionât par continuâ intal Pázmáneum di Vieno. Lu so pari, János Samassa, al podevo dâ uno istruzion di alt livel e sô fiolanço dato ch'al vevo uno buino pusizion inte amministrazion statâl. Ordenât prìodi a 24 agns intal 1852, József Samassa al començo a insegnâ lu latin, lu grêc e la teologjio prin intal liceo di Nagyszombat in alto Ungjario e po inte Universitât di Budapest. In chei agns al devento famùos pe sô grando canussinço dal latin. Lant indevant inte cariero eclesjiastico, al è nomenât vescom intal 1871, arcivescom intal 1873, e po cardinâl di Eger intal 1904.
«I promet di essi un bon e fedìol pastùor pe me diocesi e i soi pront a dâ la mê vito par duto la int cu i ai sot la me guido», cussì al disjè cuant ch'al deventà arcivescom di Eger. Difat par cuasji 40 agns ch'al è stât a Eger, a sji è dedicât e sô int no nomo di côr e di spirit, ma encj cun tant bêçs, dant pin di 6 milions di caronos pes glisjios, scuelos, ospedâi e sorodut encj pes pajos e pensjions di insegnants e prìodis. Fintinomai intal so testament al vevo dut regolât in maniero cu lu so patrimoni fos distribuît par portâ indevant chesto opero di ben. L'arcidiocesi di Eger e ero chê pi grando de Ungjario e duncje and'ero un grum da fâ. Encj inti lôcs pin lantans nissjun è stât lassjât

■ Zágrábi egyháztartománi
■ Esztergomi egyháztartománi
■ Egri egyháztartománi
■ Kalocsa-bácsi egyháztartománi

Las diocesis catolichis prime e dopo dal tratât di Trianon (1920) - Jenő Gergely: *Storia della Chiesa cattolica in Ungheria*, p. 40

Sot la Nape 76 (2024), 2, 103-105
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Ritrat dal cardinâl J. Samassa ch'a si cjato te sede vescovîl di Eger

de bando. Par esjempli a Nyíregyháza, dongjo l'atuâl Romanio, lu vescom Samassa al vevo finanziât la costruzion di uno grando glisjio cuasji catedrâl, che e je chê pin impuartant de Ungjario orientâl atuâl, nomenado Madono dai Ungjarês, ma ch'e ven simpri clamado de int dal puest la «glisjio di Samassa», encj pal fat che e je su la grando plaço József Samassa. Al dì di vuìo su dut lu teritori de diocesi di Eger, a Ózd, Kótaj, Vécs, Kisújszállás, Sajókaza a sji po vidìo glisjios fatos costruî dal cardinâl Samassa. Forci parce ch'al ero insegnant, al vevo propi intal côr l'impuartanço de istruzion. A Eger, a Miskolc e in tancj aitris puests al fasjè costruî e al dè beçs par mantegni un grum di scuelos, istitûts e universitâts. In particolâr al à svilupât l'insegnament pes frutos intes scuelos e pes puemos intar istitûts magjistrâi. Al à puartât indevant lu svilup de istruzion encj inte pulitico cuant cu intal 1868 al è stât elet deputât de pruvinço di Nyítra intal parlament de monarchio austro-ungjarêso. Al ero intal partît di Ferenc Deák, l'istigatùor dal compromes cun l'Austrio. No issint rivâts adoro cu la rivoluzion e la vuero di indipendenço di Kossuth a liberâsji dal dominio austriac intal 1848-49, ju Ungjarês e in particolâr lu partît di Ferenc Deák, i rivâr e conclusjion ch'al ero miei fâ un compromes cu des autonomio inti afârs internos e cussì l'impero austriac al deventà monarchio austro-ungjarêso intal 1867. In chei agns, József Samassa al è stât nomenât consilîr provinçâl dal ministro de instruzion, lu Baron József Eötvös, chel cu a dât al paîs intal 1868 la leç de istruzion publico pin moderno e pin democratico dal pont di visto linguistic in duto l'Europo di chei timps. La "Leç Eötvös", como ch'e ven clamado in Ungjario, e disjevo praticamenti cussì: se intun paîs la marilengo e ero lu slovac, lu serb, lu croat, lu rumen, lu tadesc (a 'nd ero tantos lengos favelados des minoranços inte Grando Ungjario devant de primo vuero mondiâl) aloro la scuelo e ero in marilengo, l'ungjarês al ero obligatori ma l'insegnament dal jei e dal scrivi al vignivo prin fat in marilengo. Inte piçulo Ungjario di cumò al resto alc dal spirit di chesto leç, dato che es esist simpri las scuelos clamados «des minoranços» dulà che ju fruts di minoranço tadescjo, par esjempli, i àn un'oro di tadesc ogni dì biel a començâ de primo elementâr. Se in Italio e fôs stado uno leç dal gjener, cuissà se lu furlan al sarès pin favelât al dì di vuìo. Al è interessant di savìo cu József Samassa al ero atîv in pulitico intun moment storic e propi par colaborâ cul ministro pin liberâl inte storio de pulitico linguistico ungjarêso. Vevel adament l'impuartanço de marilengo? Favelavel cjargnel in famêo? A no sji po savìo. A sji po nomo dî, segont ce cu è stât scrit de sô vito, cu cuant ch'al ero vescom (1871-1873) inte diocesi di Szepes (Spiš in slovac) al à avût gran rispiet dal fat che ju fedioi in chel puest di alto Ungjario i ero di lengo e culturo slovaco. Al à dât beçs par udâ al rimpatrio in Ungjario dai *csángós*, minoranço di lengo e culturo ungjarêso vecjôno cu stevo in Bucovino rumeno e in Moldavio. Deventât arcivescom, al à mitût de bando la pulitico.

Intal 2012, lu storic ungjarês Dénes Komiszár al à scrit un libri su la vito dal cardinâl Samassa, intitolât *La Colombo d'atom di Eger*. Al spiego cussì lu titul ispirât da uno poesio di János Drávai scrito in anùor dal cardinâl Samassa: «Lu cardinâl, in etât avanzado, no alt

di staturo, cui cjavei blancs al sameavo propi uno colombo, l'ucel eraldic dal arcivescovât di Eger ma encj simbol dal spirit sant. Chesto colombo cu lu so bec e podevo stucjicâ cui cu sjel meretavo ma e podevo encj essi cetant gjentîl». József Samassa, origjinâri dal For in alto Cjargno, nassût in alto Ungjario, prìodi, insegnant, deputât, e infin cardinâl di Eger, al ero un om cuntuno grando esigjenço, tanto semplicitât e gjenerositât.

„Hová repülsz Egernek ősz galambja?
Szíved szerelme merre hova vonz?
Hol a zöld ág, mit fölkeresni indulsz,
Elhagyva fészked, hol békén honolsz?...”

Drávai János

Colombo d'atom di Eger dulà svualostu?
Lu to côr dulà cji puartel ?
Dulà esel lu râm vert cu tu lavos a ceri atôr?
Lassjât lu nìu, in cual paîs sîtu a stâ in pâsj?...

Bibliografia e sitografia

Ceconi Tullio, *Migrazioni e migranti dell'Alta Val Degano XVII e XVIII secolo*, Udine, Tipografia Pellegrini - Il Cerchio, 2009.

Debrecen–Nyíregyházi Egyházmegye (Diocesi di Debrecen-Nyíregyháza): *A 100 éve elhunyt Samassa József bíborosról neveztek el teret Nyíregyházán* (Piazza intitolata al cardinale József Samassa, morto 100 anni fa), in Magyar Kurír (Il Corriere ungherese), 21 agosto 2012.

Huttkay Lipót, *Samassa, a politikus* (Samassa, l'uomo politico), Eger, 1898.

Kelemen Lajos, *Samassa érsek a nevelés-oktatás terén* (L'arcivescovo Samassa nel campo dell'educazione e dell'istruzione), Eger, 1902.

Komiszár Dénes, *Egernek ősz galambja* (La colomba autunnale di Eger), Nyíregyháza, 2012.

Kovács Ágnes, *Könyv jelent meg Samassa bíboros életéről, koráról* (Pubblicato un libro sulla vita e i tempi del cardinale Samassa), in Magyar Kurír (Il Corriere ungherese), 8 ottobre 2012.

Magyar Életrajzi Lexikon (Dizionario biografico ungherese)

Magyar Katolikus Lexikon (Dizionario cattolico ungherese)

nevpont.hu: A 19. és 20. századi kiemelkedő magyar személyiségek életrajzi tára (banca dati biografica di eminenti personalità ungheresi del XIX e XX secolo)

Samassa József bíboros, egri érsek beszédei. I–II. (Eger, 1912) (Discorsi del cardinale Giuseppe Samassa, arcivescovo di Eger), I-II, Eger, 1912.

https://www.magyarkurir.hu/hirek/konyv-jelent-meg-samassa-biboros-eleterol-korarol

https://www.magyarkurir.hu/hazai/100-eve-elhunyt-samassa-jozsef-biborosrol-neveztek-el-teret-nyiregyhazan

https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-eletrajzi-lexikon-7428D/s-778D5/samassa-jozsef-7791B/

https://lexikon.katolikus.hu/S/Samassa.html

https://www.nevpont.hu/palyakep/samassa-jozsef-9eb53

Vocazioni religiose a Forni Avoltri

Clara Del Fabbro

Ricordare coloro che hanno seguito la loro vocazione e donato la loro vita a Dio e agli altri fa parte della storia di Forni Avoltri e deve essere lasciata come ricordo alle future generazioni, almeno fino a dove arriva la nostra memoria.
Da uno scritto di d. Carlo Costantini risulta che nella chiesa di S. Giovanni Battista di Frassenetto, durante i lavori di restauro del 1970, venne rimossa la tomba dei parroci che vi erano sepolti; in una cassa vennero riposti i resti e ricollocati nella tomba ponendo sopra un riquadro di marmo con riprodotto in piombo la scritta che vi era sul vecchio sigillo tombale.
Tra loro ci sono: don Natale Romanin mansionario di Frassenetto (1744), chierico Pietro Antonio Jacumin da Sigilletto (1763), don Leonardo Gerin (1789), don Pietro Brunasso (1793)

Altre vocazioni

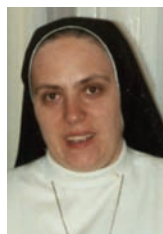
Don Valentino Vidale (1830-1905), mansionario e maestro a Forni. Nel 1897 dona l'altare Maggiore della chiesa con le statue di S. Lorenzo, S. Valentino e l'Angelo realizzate in marmo di Carrara dallo scultore Celestino Pochero di Rigolato che aveva un laboratorio a Firenze.
Don Michele Vidale (1883-1939), sacerdote a Ravascletto. I genitori nel 1902 donarono la statua della Madonna del Rosario sempre alla chiesa di Forni Avoltri.

Don Pietro Foraboschi (1882-1960), figlio dell'omonimo maestro di Forni Avoltri, ha esercitato come cappellano a Collina. Successivamente fu parroco di Rivalpo e per trentatré anni, dal 1927 al 1960, anno della sua morte, parroco di Ciconicco. Il funerale venne celebrato a Forni Avoltri dove è sepolto.

Don Luciano Romanin (1903-1969), pre Luciano, tenente cappellano, partecipò col 5° Rgt Alpini Bgt Tirano sul fronte greco-albanese: Kamenice, Dushar, Maja e Korbiet. Nel 1940 fu decorato con la Croce di Guerra. Si ritirò a Forni Avoltri per motivi di salute dove insegnò come maestro elementare molti anni, oltre che in altri paesi della Carnia. Era fratello dell'ex sindaco Riccardo Romanin, vittima dell'alluvione del 1966.

Don Gio Batta Del Fabbro (1921-2015), pre Tite. Dopo le scuole parte per il seminario e nel 1951 viene ordinato sacerdote nella congregazione della Piccola Opera della Divina Provvidenza fondata da don Orione che cercava tramite i parroci dei paesi ragazzi di semplici origini. Nel 1951 dopo la prima messa celebrata al suo paese parte missionario per il Brasile fino al 1967, facendo un breve ritorno nel 1960. Rientrato in Italia, ha prestato la sua opera ricoprendo

Sot la Nape 76 (2024), 2, 106-107
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

vari incarichi nelle varie strutture dell'Opera Don Orione del nord Italia. Gli anni più numerosi li ha trascorsi a Tortona nella basilica della Madonna della Guardia dove è custodito il corpo del fondatore proclamato santo nel 2004 e meta di molti pellegrinaggi. Ogni anno per la ricorrenza dei Santi tornava a Forni dove trovava sempre immutato l'affetto dei suoi paesani ("la mia gente", diceva) che hanno sempre organizzato i festeggiamenti delle sue più importanti ricorrenze, dalla prima messa al 25°, al 50° e al 60° di sacerdozio. Oltre al suo paese era molto legato anche a Maria Luggau, luogo in cui la popolazione di Forni ogni anno a giugno va, chi a piedi chi in auto, in pellegrinaggio per onorare un antico voto. Alcune volte con estremo orgoglio ha accompagnato i pellegrini. Teneva sempre molto ad avere notizie e contatti col suo paese, e anche dal Brasile, nonostante i tanti anni passati dal suo rientro, c'era ancora chi gli scriveva. Sua volontà era di essere sepolto al suo paese, tra la sua gente che ancora gli dimostra affetto ricordandolo.

Luciana Romanin (1943-2023), D.N. suor Maria Rosaria, apparteneva alla congregazione delle suore di Nostra Signora della Mercede (dette Mercedarie) fondata nel 1864. Ha pronunciato i suoi voti ufficiali nel 1964 a Roma. Ha avuto la formazione infermieristica nella clinica ospedaliera della congregazione dove ha lavorato per oltre cinquant'anni in sala operatoria come strumentista. Gli ultimi anni li ha trascorsi a Varese nella casa di riposo della congregazione prestando la sua opera anche se costretta in carrozzina. Ogni anno ritornava al suo paese natio e con piacere ritrovava le tradizioni religiose, soprattutto nei canti. Nel 2017 in occasione del 50° di consacrazione inviò ai suoi familiari il suo testamento spirituale.

Religione, vita e creato

Don Gianluca Molinaro (Parroco di Forni Avoltri)

La valle di Forni Avoltri è incastonata tra montagne solenni, ricoperte di verdeggianti foreste, solcate da acque limpide e fresche ed è ricca di storia, borghi antichi e tradizioni religiose che attraversano i secoli per arrivare a noi ancora cariche di fascino, e deve la sua bellezza alla custodia e alla caparbietà della sua gente.

Per un sacerdote, come me, cresciuto all'ombra di un campanile moderno, nella città di Udine, in una parrocchia relativamente nuova e priva di antiche tradizioni, la parrocchia di San Giovanni Battista in Forni Avoltri è stata una riscoperta di antiche radici che partono dai primi secoli del Cristianesimo, nella Madre Chiesa di Aquileia. Il cristianesimo, soffocato dall'ateismo ignorante e dal materialismo opulento della pianura, trova tra queste montagne un ultimo baluardo di cristalline e genuine origini.

Il trascorrere delle stagioni è accompagnato dai ritmi dell'anno liturgico, che offre riti che aiutano l'uomo ad entrare in sintonia con la creazione ed il suo Creatore. La primavera quassù è ancora un passaggio forte che segna la fine del rigido inverno. La stagione fredda, che non fa mancare tra queste montagne la coltre di neve e ghiaccio, il buio presto e il vento gelido delle cime, lascia finalmente il posto alla tiepida primavera, che arriva carica di promesse con i bucaneve, crocus viola e bianchi e il verde chiaro delle chiome degli alberi. Anche nelle chiese i canti mesti e carichi di dolore della quaresima lasciano il posto ad antiche melodie festose e trovano il loro passaggio nella notte santa che anticipa la domenica di Pasqua. Nella veglia di Pasqua il buio della chiesa è improvvisamente squarciato dalla luce grande del cero pasquale che irrompe annunciando, nell'antica lingua della chiesa, la luce di Cristo che distrugge le tenebre del peccato e promette eterne gioie: *Lumen christi! Deo Gratias.*

La chiesa di San Lorenzo, in Forni, nevicata di marzo 1978 (foto don Elio Baraccetti)

Il desiderio di diffondere la protezione di Dio sulla valle si manifesta in primavera con le rogazioni, antiche litanie e preghiere che il sacerdote con il popolo cristiano elargisce a persone, animali, borghi, prati, boschi e acque, per ricordarci che tutto esiste e vive dentro una benedizione, che dall'inizio della creazione Dio ha voluto concedere e non ha mai ritirato.

Le rogazioni si vivono a Collina, nella festa di Maria Ausiliatrice e recentemente sono state riprese a Forni Avoltri, in un cammino fino alla chiesa di San Floriano in Pierabech.

Il mese di maggio, con i profumi delle rose ed i primi fiori che colorano case ed orti, è dedicato da secoli a Maria santissima, madre di Dio e madre amata di noi cristiani. A Collina, attor-

Sot la Nape 76 (2024), 2, 108-109
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

no al 24 maggio festa di Maria Ausiliatrice, iniziano le processioni mariane che continueranno lungo l'estate, talvolta accompagnate dalla banda del paese. Festeggiamo a Forni a metà luglio la Madonna del Carmelo, poi il 15 di agosto l'Assunta nella Pieve madre di Frassenetto, ad Avoltri l'otto di settembre la Natività di Maria, per concludere all'inizio dell'inverno, l'otto di dicembre, con la festa dell'Immacolata nella frazione di Sigilletto, talvolta già imbiancata dalle prime nevi.

È dedicato a Maria anche il grande pellegrinaggio annuale della parrocchia, che si tiene l'ultima domenica di giugno. La popolazione di Forni Avoltri, con amici provenienti da tutta la valle di Gorto e dal Friuli, attraversa le montagne a piedi, verso il santuario austriaco di Maria Luggau, in Carinzia, dedicato alla Madonna addolorata.

Lungo l'estate ci sono i pellegrinaggi di Collina, al santuario del Cristo di Timau il primo sabato di luglio e di Sigilletto, alla chiesa di Sant'Osvaldo a Cima Sappada il 5 agosto.

Tutte le chiese della valle festeggiano il loro santo patrono, con messe solenni, talvolta animate dal coro di Forni, che si concludono in gioiosa condivisione, bicchierate e spuntini, che coinvolgono abitanti e villeggianti.

I paesi della valle di Forni, con le loro croci astili, si uniscono a tutte le comunità della valle di Gorto, per la solenne chiamata delle croci in primavera. La grande adunanza des *rogazions di Guart* coinvolge tutte le chiese di Gorto, la cui croce viene chiamata dell'Arcidiacono di Gorto a baciare la croce della Pieve. Questo gesto simbolico esprime il rispetto dovuto alla chiesa Madre, per il dono della fede, nasce nel medioevo e si svolge in una domenica prima dell'Ascensione, attualmente ogni anno in un comune diverso.

L'autunno, coi suoi meravigliosi colori di faggi e aceri, ci porta lentamente a chiuderci nelle case, al calore delle stufe che si riaccendono. Il ricordo dei Santi e dei cari defunti, i primi giorni di novembre, diventa occasione per gli emigranti di rientrare nella valle un'ultima volta prima dell'inverno, salutare parenti amici e chiudere le dimore estive.

Il Natale con la sua magia sacra e profana è occasione di gioiose riunioni per tutte le famiglie intorno a fumanti polente, mentre nel cuore risuonano ancora i canti solenni e il profumo dell'incenso usato nelle liturgie della chiesa. Le allegre feste natalizie terminano con la grande solennità dell'Epifania, occasione in cui la chiesa di San Lorenzo, in Forni, si riempie di bambini come non mai, per attendere l'arrivo dei Re magi che cantano il loro allegro ritornello, che risuonerà poi di casa in casa per tutto il paese.

Questi antichi riti, che si ripetono con fede nei secoli, sono occasioni di socialità, ma anche di ricordi di storie passate e volti cari con cui la vita è stata condivisa lungo il tempo. Incontri, canti, profumi, colori, melodie e tradizioni religiose restano un ponte tra passato e futuro di questo popolo, che con coraggio resiste sotto il tetto del Friuli, il monte Coglians e le altre creste scolpite attorno a questa amata terra e dentro il cuore della sua gente.

Cantori di chiesa a Forni Avoltri
Ricordi di una antica tradizione

Roberto Frisano

La vita nelle comunità della Carnia ha avuto nei secoli scorsi forti elementi di continuità tradizionale. Pur nelle differenze tra valle e valle, nelle varianti della lingua, in alcune tradizioni, nel cibo e nella cucina, nelle attività produttive e in tanto altro, tratti di coesione hanno caratterizzato alcuni ambiti, come quello, in particolare, della vita religiosa. La tradizione del canto tramandato oralmente e impiegato durante tutte le funzioni dell'anno liturgico era diffusa ovunque. Non c'era paese che non avesse il suo gruppo di cantori per solennizzare le liturgie più importanti, ma in alcuni luoghi anche per garantire il canto durante le messe e gli uffici feriali. Era una tradizione forte e plurisecolare, che si basava su un repertorio di tradizione orale ricco e consolidato, costituito da un repertorio melodico pressoché comune, ma con molte varianti e particolarità locali.
Quella del canto liturgico di tradizione orale è una pratica antica che è giunta fino a noi nonostante le trasformazioni in seno alla chiesa stessa e ai suoi riti, dalla fine dell'Ottocento dovute in particolare al movimento di riforma della musica liturgica detto Cecilianesimo e poi alle nuove prospettive liturgiche del Concilio Vaticano II. La sostituzione del latino con l'italiano, l'introduzione di nuovi canti per la liturgia, la presenza dei cori polifonici, ma anche l'ansia di modernizzazione di diversi sacerdoti a capo delle parrocchie hanno modificato il contesto generale e in alcuni casi hanno reso molto difficoltosa la vita di una tradizione basata sulla memoria, sull'imitazione e sulla riproposizione di un'espressione vocale così caratterizzata.
Il canto liturgico di tradizione orale è stato elemento di identità per ogni comunità della Carnia (e non solo), ha segnato emotivamente ogni riunione di rito e preghiera delle comunità stesse e il passaggio a nuove forme di animazione liturgica, benché avvenute a volte in tempi dilatati, non è stato facile né indolore. Ancora oggi il canto *a la vecje*, come spesso viene chiamato, è una pratica non interrotta in alcune comunità della Carnia (in particolare a Rigolato, nella Pieve di Gorto, a Illegio, Cercivento e in forma sporadica anche altrove) dove è stato possibile mantenere un equilibrio fra le nuove esigenze della liturgia e la tradizione.
Ci sono state alcune occasioni di incontro fra cantorie e gruppi di cantori che ancora praticano o almeno ricordano anche in parte il repertorio tradizionale in questi ultimi anni e si è potuto constatare che non tutto è perduto, che ancora diversi canti sono presenti nella memoria, che è possibile ancora documentarli e tramandarli. Nell'ambito di due edizioni della *Setemane de culture furlane* sono stati organizzati eventi dedicati al canto liturgico tradizionale: un concerto nella pieve di Santa Maria di Gorto a Ovaro il 19 maggio 2023 intitolato *Da font de mê anime* e dedicato alla memoria di don Giuseppe Cargnello che tanto si era prodigato per questa tradizione, e ancora prima, nel 2015, il concerto finale di una giornata di studi dal titolo *Il Patriarchino di tradizione orale tra Carnia, Cadore e Alto*

Sot la Nape 76 (2024), 2, 110-113
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Adriatico tenutosi a Pesariis il 9 maggio 2015. Si è trattato di occasioni di condivisione e di confronto in cui anche piccoli gruppi vocali provenienti da luoghi dove la tradizione era praticamente interrotta sul piano funzionale hanno fatto ascoltare esempi dei vecchi canti rimasti almeno nella memoria.

Anche Forni Avoltri, importante e popoloso centro, aveva una cantoria maschile *ab immemorabili*, un gruppo che ovviamente si rinnovava nel tempo. La memoria degli adulti di oggi può ricordare l'attività degli ultimi cantori nella sua fase conclusiva, attività via via sempre più limitata, ma giunta fino a tempi relativamente recenti. Debbo tutte le informazioni che seguono a Primo de Fabbro, per diversi anni cantore liturgico e anche presidente del Coro Forni Avoltri, e a Novella Del Fabbro, entrambi convinti sostenitori delle tradizioni della loro comunità. Il coro di Forni, in attività dal 1946, nel tempo ha accolto anche qualche voce della cantoria maschile e, cosa importante, ha riproposto recentemente anche qualche brano tradizionale in occasione dei concerti sopra ricordati o di altri momenti. Così Primo del Fabbro racconta gli sforzi per mantenere ancora vivo il senso di questa tradizione:

> Per quanto riguarda i nostri canti vecchi, io ho cercato di portarli avanti con il coro, e in parte qualcosa sono riuscito a fare; infatti un paio d'anni fa siamo stati a cantare una messa dei defunti a Comeglians in occasione del cinquantenario della morte dell'imprenditore Umberto De Antoni, e abbiamo cantato come si faceva mezzo secolo fa, naturalmente tutto

Funerale di Valerio Romanin, classe 1889. La bara viene portata dai nipoti Egidio e Veristide Del Fabbro. Forni Avoltri febbraio 1954. Sacerdote don Elio Felice, al centro. Cantori: a destra Sandrin (Alessandro Vidale), Mario da Stradin (Mario Del Fabbro), Pola (Giuseppe Romanin), Bepi di Agato (Giuseppe Romanin), Giordano di Eugje (Giordano Romanin), Rinaldo Sotto Corona, Renato Casabellata

in latino. Inoltre sono riuscito anche a inserire nel repertorio del coro qualche canto di altri tempi.

Per quanto riguarda i portatori di questa tradizione, Primo Del Fabbro ricorda i nomi dei vecchi cantori degli anni Sessanta e poi dei loro successori:

Giuseppe Romanin *di Pauli* detto *Pola* era un cantore importante, che ancora oggi si ricorda, infatti quando si cantano brani molto vecchi si usa dire: *uno ciançon di chês di Pola*. Ha cantato nella cantoria di Forni fino circa al 1965; assieme a lui c'erano i cantori Giovanni Achil, Alessandro Samassa, Mario Del Fabbro, Emilio Del Fabbro, Mariano Del Fabbro, Vincenzo Del Fabbro, Vittorio Romanin *Calò* Cesare Romanin, Romano Romanin, Franco Larese, Aldo Del Fabbro *muini*. Col tempo in cantoria sono rimasti Mario Del Fabbro, Vincenzo Del Fabbro, Cesare Romanin, Franco Larese, Aldo Del Fabbro e poi a loro si sono aggiunti Bruno Romanin *di Eugje*, Gaudenzio Achil, Massimiliano Achil, Dino Del Fabbro e io. Gli ultimi cantori in attività sono stati, oltre a me, Franco Larese, Bruno Romanin, Gaudenzio Achil, Massimiliano Achil, Graziano Romanin e Dino Del Fabbro; abbiamo cantato fino al 2009 le novene di Natale come le cantavano i nostri antenati con il nostro *Missus* e il *Jesus Cristus*, con le litanie (con melodie una diversa dall'altra per le diverse sere) e il *Tantum ergo* con armonie antiche. Ricordo anche che dopo l'ultima sera di novena il parroco don Gino Job ci invitava in canonica per uno spuntino e un bicchiere.

Da destra Pietro Eder (classe 1872), primo cantore di chiesa, con Aldo Romanin (classe 1889), fondatore del coro di Forni Avoltri (foto 1940)

Come accennato più sopra, buona parte di questi cantori facevano anche parte del Coro Forni Avoltri, anche se non tutti. Primo Del Fabbro continua a descrivere la situazione del canto tradizionale in chiesa nei tempi più recenti:

Fino al primo decennio 2000 si cantava anche durante la *Via Crucis* della Settimana Santa, in particolare si eseguiva lo *Stabat Mater*. Si cantava poi la sequenza del *Victime Pascalis* alla messa del giorno di Pasqua (che viene cantata ancora oggi anche dal coro) e poi il *Te Deum Laudamus* nella messa di ringraziamento l'ultimo giorno dell'anno. Fino al 2009 Franco Larese la Domenica delle Palme cantava assieme al parroco il *Passio*, il frammento evangelico della Passione di nostro Signore Gesù Cristo. Dei canti vecchi, oltre alla messa di *Pola*, mi ricordo il *Veni Creator Spiritus*, il *Missus*, il *Lauda Sion Salvatorem* che si cantava nella festività del *Corpus Domini* e poi parte dei canti della messa dei defunti il *Dies Irae*, il *Libera me Domine*, *In Paradisum*. Un po' tutti ricordano il *Magnificat* che si cantava, sempre con la stessa melodia, durante tutti i vesperi.

Intorno alla metà degli anni Settanta, Mario Del Fabbro, maestro del Coro Forni Avoltri, aveva impiegato melodie liturgiche tradizionali per comporre una messa con testo in friulano nella varietà locale che ancora oggi, in qualche occasione, si canta in chiesa. Attualmente, durante le liturgie si canta prevalentemente un repertorio assembleare in italiano guidato da un gruppo di voci femminili che si posizionano in presbiterio. Ma, come precisa Primo Del Fabbro «in cantoria è rimasto Franco Larese che ancora oggi a novant'anni canta le antifone e poi intona l'Alleluia».

Un legame particolare con la tradizione si esplica in particolare in occasione delle liturgie funebri nelle quali è possibile cantare qualche brano del repertorio antico. Primo ricorda che a metà degli anni Cinquanta, quand'era bambino, si celebravano le messe di suffragio dei defunti (trigesimo, annuale ecc.) con l'allestimento del catafalco e che prima dell'inizio della messa si cantava l'ufficio dei defunti. Oggi, continua, «solo nei funerali siamo rimasti in cinque o sei cantori che cantiamo il *Miserere* dall'abitazione dell'estinto fino in chiesa, poi le litanie e qualche volta il *Benedictus* per arrivare al cimitero dove facciamo un ultimo canto».

Novella Del Fabbro ricorda che dal 2009, con l'arrivo di don Ottavio Zucchetto, durante le liturgie si è dismesso il repertorio tradizionale in latino e si sono introdotti canti assembleari in italiano accompagnati dall'organo. Dell'antico repertorio dei cantori Novella ricorda in particolare, anche per il loro impatto emotivo, il *Te Deum* per la messa di ringraziamento di fine anno e il *Veni Creator*, inno di invocazione allo Spirito che apriva la messa del nuovo anno; ricorda poi lo *Stabat Mater* durante la *Via Crucis* e le *Litanie dei Santi* per le rogazioni di S. Marco. Un particolare ricordo di Novella del Fabbro è legato al pellegrinaggio di Maria Luggau, forte momento di preghiera e di coesione per la comunità, che si teneva e si tiene tutt'ora alla fine di giugno:

> I cantori partecipavano al pellegrinaggio come pellegrini, considerato che tutto il paese vi partecipava. Cantavano le *Litanie lauretane* con una melodia particolare. Inoltre si cantavano canti mariani in italiano come *Una Madre abbiamo in cielo*, *O Madre al mite fluvio* e *Amabile Maria*. Per il pellegrinaggio del 2001 ho invitato Paolo Vinati e Michele Mossa, etnomusicologi dell'Università di Trento, a registrare dal vivo i canti, dalla partenza alle quattro del mattino fino all'arrivo delle dodici. Queste registrazioni sono state inserite in un CD.

Alcuni esempi del repertorio liturgico tradizionale di Forni Avoltri registrati nel 1970 – *Stabat Mater*, *Crux fidelis*, *Jesus Christus*, *Popule meus* – sono contenuti in trascrizione musicale nella raccolta *Canti sacri aquileiesi della tradizione orale*, curata da don Giuseppe Cargnello e padre Pellegrino Ernetti, uscita come numero unico del periodico dei padri benedettini di San Giorgio Maggiore di Venezia «Jucunda laudatio» del 1978-79, poi ristampata da Glesie furlane nel 2007.

Coro di Forni Avoltri: passione per il canto!

Barbara Romanin

Era il 29 giugno 1946 quando il maestro Adalberto Croppo, di Prato Carnico, diresse il primo concerto del Coro di Forni Avoltri, allora conosciuto come Coro Barbo Aldo. Si trattava di un coro misto composto da sedici voci femminili e ventidue voci maschili. La nascita del coro fu accompagnata da una piccola pubblicazione la cui introduzione diceva: «la Carnia è forse l'unica regione dove la villotta e la canzone popolare conservano ancora un'autentica vitalità; dove cioè si canta ancora a mezza voce nell'intimità del focolare e a pieni polmoni nella libertà serena del prato o del bosco». È con questo spirito di convivialità che è nato e ha proseguito senza interruzioni il coro più antico della Carnia. Tra gli ideali più puri del sodalizio vi era anche quello di conservare e valorizzare il patrimonio artistico musicale locale, sia nel contesto sacro che in quello profano del folklore tipico della gente di montagna. Il coro quindi era presente e continua ad esserlo in tutte le occasioni di festa, animando sia le celebrazioni liturgiche e civili che i momenti più spensierati ma anche quelli tristi, della comunità. Anche se il coro cambiò nome per altre due volte, prima in Coro Tuglia e poi in Coro Forni Avoltri, rimase e rimane tuttora immutato questo spirito schietto e allegro che si porta avanti quel mondo che fu e che rimane ancora sospeso tra le note delle arie più antiche.

Il Coro ieri

Negli anni si sono succeduti diversi maestri che hanno contribuito in maniera decisiva alla crescita del sodalizio: Adalberto Croppo fondatore e primo maestro; Mario Del Fabbro, per più di quarant'anni colonna portante del coro che ha diretto valorizzando il contesto religioso con messe nella parlata locale ed estrapolando soprattutto i canti caratteristici che altrimenti sarebbero andati persi; Vito Roia, maestro eccellente che ha seguito il coro per oltre quindici anni e che ancora oggi da una grande mano con le prove; il compianto Erik Curioso Naiaretti, che ha portato avanti il lavoro intrapreso dal gruppo con competenza e disponibilità; Mauro Vidoni che ha accompagnato il coro nei festeggiamenti dei settant'anni; Daniele Mecchia che, impegnato nel prosieguo dei suoi studi, è comunque riuscito in qualche occasione a collaborare col gruppo. Non si può dimenticare la figura di Primo Del Fabbro presidente del Coro di Forni Avoltri per più di trent'anni, memoria storica e "maestro" in tutte le occasioni, prove, concerti o S. Messe, in cui la presenza del maestro ufficiale non era e non è garantita.

I coristi che hanno dato il loro contributo in questi lunghi anni di storia sono stati

Sot la Nape 76 (2024), 2, 114-115
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Il Coro oggi

più di 200 ed è proprio grazie a loro che il Coro di Forni Avoltri ha potuto raccogliere tante soddisfazioni: rassegne, gemellaggi, trasferte all'estero (Austria e Svizzera), e in Italia in occasione degli anniversari (50° a Salsomaggiore, 60° a Roma, 70° in Toscana) e in altre diverse occasioni.

Non si contano le messe animate dal coro: per più di trent'anni all'ospedale civile di Udine, nelle case di riposo della zona, nel santuario di Maria Luggau, in alta quota (Passo Volaia, Monte Santo di Lussari, Rifugio Calvi) oltre alle innumerevoli celebrazioni liturgiche in paese.

Lungjo vito e Bando dal For!

Lara Romanin

Chê de Bando dal For e je uno storio lungjio e un grum bielo, che rint orgogliuos ducj chei dal paîs, sorodut chei che tai agns i àn fat part (e i fâs part) di chesto associazion. A si conto che in timps lontans, imò prin ch'al nassès lu paîs dal For, sul Crêt di Navos a fos cuatri oms chi sunavo tal grant silenzio de valado…
Centenârs di agns pi tart, tal 1902, cuant che lu telefono al ero rivât encje tar chest toc di tiero di Cjargno, e nassevo la Bando dal For.
Intuno letero, mandado a un dai tancj emigrants, a si lei propi che nol ero rivât nomo lu telefono ma che encje la bando e ero un novitât: *una novità pure che la banda ha incominciato a fare qualche concerto e pare vada abbastanza bene.*
Cemuot che seti lado la rubo no si sa di precîs, ma a sameo che ai timps a fos un un complès musicâl in Cjanâl (Val Pesarina) dulâ chi sunavo encje musicants dal For e che lu maestri di chê bando al ves volût tacâ uno ativitât compagno encje al For. Da chel viaç la bando, che puarto lu nom di un dai maestris chi l'àn direto, Rico Vidâl (Federico Vidale) e à simpri continuât la sô ativitât, smetint di sunâ dal dut, par ovis motîfs, nomo tai periodos des dôs vueros mondiâls.
La Bando dal For e à simpri intratignût contats di amicizio fuarts cun tantos bandos de Carinzio ches son stados simpri presints tai aniversari pin importants.
Tal 1952, an dal 50° di fondazion, e ero stado organizado uno fiesto in grant, cun tant di *comitato organizzatore* ch'al vevo mandât ju invîts a dutos las bandos dal circondari, fintramai in Austrio. E fin es vevo aderît ben 5 bandos da oltro confin, da Obertilliach, a Luggau, da Sankt Lorenz a Liesing fin a Birnbaum. La segondo vuero mondiâl e ero apeno finido e chesto fiesto de musico e je stado siguramenti l'occasion par rialaciâ ju rapuarts cui amîs austriacos dopo agns siguramenti no facii par nissun. E l'an dopo la bando e à ricambiât la visito tornant in Lucau insiemo ai pelegrins dal paîs.
E duncje chest a nus dimostro la potenço de musico di oltrepassâ ju cunfins, di strengi rapuarts e amicizios profondos ches duro imò cumò: l'an passât infati te ricorenço dai 120 agns di fondazion i son tornâts al For ju amîs carinzians di Liesing par fâ fiesto cun nuo!
Tal 2002, an dal centenari, al è stât scrit, par man di Luciano Romano, un libri dal titul *Una piccola grande storia*, ch'al riassum, cul aiût di tantos fotos, i cent agns di vito de bando.
Como par dutos las associazions, las rubos e nos son simpri facilis, i son periodos biei e aitis mancul, salidos e dissêsos, ma cu la grando passion pe musico chi àn simpri vût ju fornets (al For i vin encje lu Coro), la bando e je rivado a tignî dûr fin al dì di vuio, fin a 122 agns!
Tal ultim decen l'ativitât e à risintût di tantos rubos, primo fra dutos il calo de popolazion e il fat che tancj di chei chi sunavo te bando i son lâts a stâ vìo dal paîs. Al à fat il so encje lu Covid ch'al à costret a fermâ dut par un grum di timp, encje la musico!
La bando e à simpri partecipât a dutos las manifestazions dal paîs: sâgros, fiestos, pussissions. La int e ero contento di vîo la bando encje tai funerâi, par saludâ cu la musico i sio cjârs: imô cumò i vecjus musicants chi "van

Sot la Nape 76 (2024), 2, 116-117
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Iêr e vuei

indevant" i son compagnâts in simiteri cu las marços funebres e malinconicos de bando. E podarès sameâ uno rubo fôr di lôc, ma invezo e je uno rubo emozionant e tant tant bielo chê di vîo la bando encje pal ultim salût.
Encje la pussission di San Laurinç e à dut un âti savuor se je cu la musico e la sero de veo, lu 9 di Avost, si cjalo ju fôcs in Tuio scoltant la bando!
La bando e je uno grando fameo, e da significât e vito dal paîs, e udo a mantignî vivos las tradizions e encje ju legams tra las personos, par chest al è di tignî dûr encje tai moments pi dûrs e augurâ lungjo vito e Bando dal For!

Cjargnocentric

Fulvio Romanin

Mio padre ha lo stereo con il mangiacassette, nella sua Opel Rekord; nessuna sorpresa, l'anno è il 1987 e sul cruscotto della sua auto c'è questa cassettina con la copertina azzurra, nuvole e una luna (ovviamente *Notgrops* dei Povolaro Ensemble). «L'ho comprata l'altro giorno, sono bravi!» mi dice lui, orgoglioso. Stiamo tornando verso il nostro paese, Forni Avoltri, e la musica risuona melodiosa nell'abitacolo dell'auto; me la ascolto e la mia espressione è prima meravigliata, poi perplessa. Cantano in friulano, un rock acustico molto gradevole. Non avevo mai pensato al friulano come a una lingua adatta alla musica moderna.

Mandiamo avanti il film di nove anni: le mie ossa si sono allungate, e con loro la mia barba e i miei capelli; sono uno studente demotivato dell'Università di Trieste, tanto demotivato che in quegli anni è più quello che sto suonando che non quello che sto studiando, tanto da non riuscire a dare i due esami necessari per evitarmi il militare. Finisco, per le carambole della vita, a fare l'obiettore di coscienza in una radio che ho sentito nominare appena, Radio Onde Furlane, e questa radio ogni anno indice il Premi Friûl, per il migliore musicista in lingua friulana. Mi scrollo nelle spalle: perché no, in fondo? Sono arrivato da due giorni in radio, non so neanche i nomi di tutti, ma ci provo dopo avere ascoltato un po' di *gnove musiche furlane* proprio lì. Candido un pezzo che definire suicida è poco: un ibrido tra i Backstreet Boys e i Faith No More, registrato con mezzi che definire di fortuna è generoso. Il tutto corroborato dal mio spigoloso accento *cjargnel* con la -o. Con grande sorpresa di tutti – specialmente mia – vinco il premio. La strampalata canzoncina, che si chiama *Urtio*, ha incontrato il gusto di chi ha visto lontano nel puntare in un *outcast* come me. Perché *outcast* lo sono anche linguisticamente: il mio carnico è un ibrido siderurgico e stridente del carnico paterno di Forni Avoltri, con la -o, del carnico materno di Ovaro, con la -a, e del quartiere dove ho vissuto fino ai venti anni, cioè Monte Mario, nella periferia più estrema e selvatica di Roma. Sembro un italiano del Sud America che torna in patria parlando il friulano dei nonni. Ma, guarda un po', a me la cosa non solo non sembra un difetto, ma un qualcosa di solo mio di cui vantarsi ed essere orgoglioso. Per me che vengo da Roma il carnico, in fondo, è una lingua come un'altra: non è un dialetto, ha pari dignità dell'inglese, del francese, e poi è la lingua franca che parlo a casa, che è tutta mia e solo

Di çampe a diestre: Dj Deo (Carnicats), Dj Tubet (Dlh Posse), Passion (Dlh Posse), G.I.Joe (Carnicats), Railster, Dek Ill Ceesa (Carnicats), Kappah (Madrac), ReddKaa (Dlh Posse / Madrac), Doro Gjat (Carnicats), Stento (Maci's Mobile), Mole (Mole Moon Walktet / Maci's Mobile), MattiaC (Madrac) (foto ReddArmy)

Sot la Nape 76 (2024), 2, 118-119
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

mia. E no, non è *le lenghe dai nonos*: per me il friulano è una lingua efficace, veloce, schietta, che vivo senza il fardello di nessuna nostalgia. Radio Onde Furlane mi comunica che, con la vittoria del Premi Friûl, mi sono portato a casa non solo un budget che investo in mezzi tecnologici (un campionatore Akai S1000), ma anche la possibilità di produrre un intero album la cui stampa sarà pagata dalla radio. È una notizia che mi rende felice: proprio in quei giorni ho conosciuto uno dei più brillanti musicisti giovani del Friuli, Simone Sant, che unisce ottime capacità di arrangiatore ad uno studio autocostruito che per l'epoca non ha nulla da invidiare a studi più blasonati. Con una pazienza e una professionalità per le quali non gli sarò mai abbastanza riconoscente, mi ospita e contribuisce in maniera molto importante al disco in ogni suo aspetto. Il disco uscirà nell'aprile 1999, con il nome *flamboyante* di *Technotitlàn*, un gioco di parole tra la techno, genere musicale, che pure lambisco appena, e la leggendaria città azteca. Musica del futuro e storia antica: il conto torna. Un disco che musicalmente di friulano non ha praticamente nulla, tra clangori drum'n'bass e big beat, elettronica e svisate metal; ma che allo stesso tempo ha tutto di carnico, a partire dalla lingua e dalle tematiche. La canzone di apertura si chiama, non a caso, *Cjargnocentric*, e su un beat sferragliante Mauro Missana, direttore di Onde Furlane, legge il testo che gli ho passato: «al è dimostrât che, al di là di ogni resonevul dubit, il rock, il funk, la drum'n'bass, il metal, il big beat, l'hip hop i son stâts inventâts a Fors Davuotri, in Cjargno, e dopo son stâts copiâts» e chiude con un folgorante campione di *Cuant che i fui da pé de clevo* che si mischia a pubblicità cinesi. Ovviamente sto facendo il simpatico, ma la *fiction* del disco è proprio questa: un universo il cui centro vivo e pulsante non è Londra o Berlino ma Forni Avoltri, polo geografico nord del pianeta Terra, un pianeta immaginario dove esiste solo il carnico con la -o, perfetta nella chiosa del disco, quella *Agnui e gjaui ch'i giuio* che unisce Goldie e Björk al folklore *noir* celtico. Un gusto tetro e romanzesco per la Carnia che riproporrò nei due romanzi brevi *Niari* (nero in *fornet*, infatti) e *La stagione della muta*, in carnico con la -o, per l'editore KappaVu, anche questi in parte in *marilenghe*. Come Madrac usciranno tre dischi, dei quali due in carnico. L'altro disco cjargnel, *Real*, è molto più maturo, ma non manca di ribadire l'amore per la terra patria in maniera sottile e non ostentata – con carnico pudore, direi – e se uno speaker di *Fôc* cita Radio Andromeda di Ovaro, stella dell'underground radiofonico degli anni '80, *Sorêli*, uno dei picchi del disco, riarrangia con un elegante beat r&b il ritornello di *Su le plui alte cime*"

Restringere la mia esperienza con la lingua friulana in musica ai soli Madrac sarebbe riduttivo: io sono solo una tra le tante figure molto attive all'interno di una scena musicale che straborda di musica *par furlan*. In parallelo ai Madrac, divento il produttore dei *bassarûi* Dlh Posse, che fanno della lingua friulana, ricca di parole tronche, una lingua perfetta per il rap. Con loro incido tre album e una miriade di singoli, e calco una quantità importante di grossi palchi: e palchi più grossi ancora calcheranno i *cjargnei* Carnicats, e il loro epigono Doro Gjat nella loro carriera solista, che lancerò nel 2008 con la mia etichetta ReddArmy. No, certo, non cantano con la -o, ma lo spirito autarchico e *cjargnel* c'è tutto, e bello evidente: e quando la prima strofa di *Carnicats*, *par cjargnel*, arriva sulle televisioni nazionali e quando Doro Gjat porta il friulano sul palco del Primo maggio a Roma io sorrido: i carnici hanno scalato una montagna così grande, e sono arrivati in cima da soli con le proprie forze.

Missione compiuta. *Al di là di ogni resonevol dubit*.

Favelâ la marilengo in faméo al vierç lu mont

Catherine Tamussin

Al ero biel cuasji doi agns ch'i eri a insegnâ lu francês inte universitât di Budapest e intal Istitût magistrâl di Zsámbék, cuant ch'e rivà Ildikó, uno novo colego, docent di linguistico, intal nuestri dipartiment di lengos stranieros. I deventarin amigônos. Tra nùo i favelavin par ungjarês, dato che i eri rivado adoro di imparâ avondo svuelt chesto sorto lengo che no je ne di origjine latino, ne gjermanico, ne slavo, propi particolâr! Uno dì i cjacheravin di uno rùobo e di che âtro e dut a trac e mi disj: «Ma tu, Catherine, sîtu franceso franceso? Alc no mi torno, i non ai mai sintût uno franceso a favelâ ungjarês como te!» Dopo det ch'i soi franceso e taliano, e no ero imò cunvinto: «I non ai nencj mai sintût uno taliano a favelâ ungjarês como te. Ce lengos favelostu?». «Lu francês, lu talian, l'inglês imparât a scuelo e cumò i soi indafarado cul ungjarês». «No, a 'nd è sigûr un âtro lengo». A diluvueo a mi

Las bulgiutos in gîr par For Davuatri, Carnevâl dal 2009

Sot la Nape 76 (2024), 2, 120-121
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

ven adament da dî: «Sì, lu culinot!». «Mmm, culinot? Interessant! Ce esel chel culinot?». «La me marilengo, chê ch'i favelavin a cjaso in famêo, dato che ju mìo gjenitùors i ero emigrâts in Francio da Culino, un paisjut di mont inte alto Cjarnio, in Friûl». «E aloro, parce nol âtu saltât fôr par prin chest culinot?! Dimi alc par culinot!» E vìo jo a cjantâ *Cuant ch'i fui da pe de clevo*. «Finalmenti, i ai capît!» e disjè Ildikó duto contento: «I no ai capît las peravolos, ma lu parcè cu tu âs uno pronunço e uno cantileno ungjarêso cussì bielo!». A di chel punto, i eri jo a essi incuriosido e i volevi che mi spiegàs un tic pin indevant. «Cun chesto marilengo tu pôs cjapâ sot fazilmenti âtros lengos, encj l'ungjarês! Cuant cu tu cjantavos, i ai sintût las vocâls curtos e lungjos, uno carateristico raro che je prinsjint encj intal ungjarês». E mi disjè imò tantos rùobos, su las consonants e las vocâls, su la cantileno, ch'e va sù e jù como in inglês, e mi fasjè duto uno relazion sjientifico preciso. Lu pi biel al è stât di capî cemùot cu lu culinot, difat un microlengaç, uno variant minoritario dal furlan cjargnel, e je propi la lengo che mi à udât a imparâ fazilmenti tantos âtros lengos seti a scuelo che svualant pal mont a lavorâ como insegnant e inte diplomazio.
Dopo che Ildikó mi fasjè che intervisto sù pal culinot, i ai començât a sintî cu dentri di me alc al ero cambiât. Sajo jo parcè, a mi vignî cuasji da vaî... I mi vedevi a sîs âgns cuant ch'i balavi inte cort de cjaso di Vitry-sur-Seine in chê sero cu papà al suinà l'armonica fin tart e ch'e vignì Madame Bourgeois, la nuestro vicino. E disjè ce bielo musico, ce biel ch'i balavi e ce biel ch'al ero lu gno vistît – i vevi damandât a mama che mi fasjès uno viesto lungjo lungjo como chê di Mâri di Zirco cu lu grimâl. I eri duto contento che uno sjioro franceso e disjès cussì. A mi vignì adament cuant cu Arturo, Amelia e Dédée da Culino, Margot e Max da Ravasclêt, Luca e Rina da Gjiviano, encj lùor emigrâts, i vignivo la demenio a Vitry a mangjâ da nùo e che la gjornado e finivo simpri ch'i cjantavin insjemo las nuestros cjançons e i mangjavin ju crostuj che mama e vevo parecjât.
Al è passant pe Ungjario ch'i ai sintût la fuarço e la bieleço des mes radîs culinotos, lu valùor di dut ce cu lu gno pâri e la me mâri i mi vevo trasmitût cul favelâ "como nùo". Lu pi biel al e stât cuant che i soi tornado a Culino e i ai insegnât lu cjargnel inte scuelo elementâr par cuacu agn. Ce biel cjantâ cu ju fruts par cjargnêl *La bulgiuto bielo e svualo lassù*! *Lassù intal cîl e va sù e jù!* I vevi mitût adum las peravolos par cjargnel copiant l'ario de cjançon furlano *Tintine Tintone*. Ce gust ch'i vevo ju fruts a cjantâ, svualant sù e jù! Ma sorodut, dopo di chesto storio cun Ildikó, se algun mi damando tropos lengos ch'i faveli, i rispuint sîs e i nomeni simpri par prin lu culinot!

Cemut mai sji cjachero imò culinot a Parigji?

Liliane Tamussin

I mi riguardi di vìo passât for par for svuelto svuelto uno salo dal museo dal Louvre cun Novella del Fabbro e las sos fìos, parce che i erin infin di zornado e ch'i vevi pôro ch'al sieràs devant che i posjio fâur vidìo uno bielisjimo scjialo fato costruî da Henri II re di Francia in anùor de sô amante Diane de Poitiers. Intal clap lu re vevo fat sculpî la sô iniziâl H cu la C di Caterina de' Medici, la sô femeno legjitimo e rizino. La C uso chê des borsetos di Coco Chanel, e ero scrito reto e redroso ɔC dentri inte H. E cussì, fasjint finto di unîsji cu la femeno, al celebravo invecjo la D di Diane dato cu la C e lavo a pojâsji sula sbaro de H.

I spiegavi chest fat par fuarço in cjargnel, cuant che uno gioven ch'e lavoravo di sorveliançо intal museo e mi fermà par damandâmi ce sorto lengo ch'i stevi cjacherant. Simpri cu lu timùor di no fâ in timp, i rispuindei masso di corso che ero uno lengo favelado nomo tar un puest ritirât intal nord Italio e i fuì vìo.

Monogram dal re Henri II di Francio e de sô femino

Imò al dì di vuìo a mi displâsj tant di no vìo tolet lu timp par sodisfâ mìei la curiositât di chesto bielo animo interessado des lengos. E vevo capît ca nol ero ne talian, ne rumen, ne portoghês, ne spagnôl, lìo ch'e sintivo lengos stranieros dut lu dì. E duncje, uno orelo fino e inteligjent e vevo da essi ! E ero l'ocasion, purtrop pierdudo, di dâ spazi e calùors al nuestri furlan, cussì pùoc famùos in Francio. Tant è vìor che a nol ero nencj nomenât intal museo des lengos, lu museo Mundolingua di Parigji. E fu Christiane Rorato a salvâ lu nuestri patrimoni linguistic e culturâl, fasjintlu scuvrî a livel internazionâl cuant che un di sìo films al fo presjentât intal lôc in cuatri lengos (talian, francês, inglês e furlan). I amiravi cetant Christiane, no nomo pei sìo films che i son tant ispirants e fuarts par inalçâ las animos, ma encj parce che e mi vevo contât che e tacà di bessolo a imparâ lu furlan a vints e cuatri agns. Difat nomo lu so pâri al ero di Buia e la sô mâri e ero franceso. E cussì e sji metè sul tart a studiâ la sô lengo e culturo furlano. Però e vevo cjapât sot svuelt lu favelâ como nùo, e al è da dî che lado vìo l'an passât in Avrîl, e nus à lassjât un gran tesoro di culturo e di spiritualitât furlano. La sô opero cinematografico e je di un incredibil origjinalitât e e restituîsj la nuestro storio profondo.

Jo, inveço, encj se i soi nasjudo in Francio, i ai avût la furtuno di cjacherâ simpri la marilengo in famêo, cui mio genitùors (Mario e Maria Tamussin) e cu la mê sôr Cathy. Lu talian i lu sintivi nomo cuant cu vignivo a cjaso cualcu conazionâl di un âtro regjon. I sintivi

ISSN 1120-8961;

encj lu belumat, cuant che i vignivo ju cusjins di mê mâri, ma i no ai mai savût favelâlu. La lengo nazionâl e permetevo di cjacherâ cun duçs chei aitris emigrâts da l'Italio e a 'nd ero cetants dulà ch'i stevin, in periferio parigjino, a Vitry-sur-Seine: piemontês, vicentins, ciociars, bergamascs e cussì vìo. Encj se i favelavo lu lùor dialet, a sjel capivo pressjo pùoc, ma lu nuestri nuio dal dut. Cun lùor, i scuignivi favelâ par talian.
In talian, i vevi un o doi libris e cussì i ai pudût vidìolu scrit, ma lu cjargnel no. I lu favelavi spontaneamenti d'istint cenço visualizâ nuio e cumò al è compagn encj se i cer achì di scrivilu un tic. A no mi è fazil, e je uno rùobo fonetico, cenço regolos precisos, cuasji a sje invento, man man cu sji va indevant.

Manifest dal ultin film di Christiane Rorato

Par fuarço, essint in Francio, i usavin cetant lu francês, par favelâ di dut ce cu ero da fâ cu la scuelo, ju vizins, lu lavùor, la vito franceso po. Ma se i erin in famêo e vignivo simpri di mieç uno peravolo in culinot, par fâ "pin svuelts" o cuant cu lu modo di dî "di da nùo" al ero pin just, pin clâr o parce ch'al vignivo subit adament e i savevin che al sarès stât capît fra di nùo. A sji fasjevo un biel "mesjedocj" e dopo, magari, lu discors al finivo dut in lengo nuestro.
Propi in chest moment che i soi cujeto a cjaso a scrivi, e mi clamo me sôr da Budapest dulà che e je a stâ. E i posj verificâ ce chi stevi scrivint. Cathy e mi conto, par francês, di certs problemos di informatico inte sô universitât, i son stâts sbaliâts ju codiçs, ju oraris e l'intitolât des lezions. E dut a trac, par cjargnel, duto scumbussolado, e mi fâs: «E jôtu, cussì, i ai lavorât dibant, i ai tant sfadiât a meti adum chel cors di linguistico e cumò, nencj a nol siervirà, dato che ju students i non àn pi da fâlu chest an cu la benedizion de informatico. Cuant che la tecnologjio e sji met cuintro, al e mìei fuî, par no fâsji cjapâ dal *burn-out*!». Jo i ai capît parce cu lu sô sfogo al è vignût fôr par culinot: e je straco e lu timp a i mancjo par fâ dut como che al à da essi fat. Aloro, e molo la lengo dal contâ razionâl (lu francês!), e e sji trai intar chê cu rint cussì ben las emozions, e imò mìei sa sje trai dentri ad algun cu po, e capî, e compatî (jo).
La lengo dal côr! Encjo i vivevi chest fat aì cun Andreina, la me amigo d'infanzio, encj lìo nassjudo in Francio da gjenitùors culinots (Amelia e Arturo Samassa). Cuant che i sji vedevin, i cjacheravin par francês, ma inevitabilmenti, a un moment o chel atri, al vignivo fôr lu culinot, e aloro i sji sintivin como tar uno concjo cjaldo, tar un involt di afiet e di complicitât, cenço cu nuio fos cambiât ne tal discors, ne tal ambient. Nomo la lengo e operavo chel risultât! E fasjevo chi erin imò pin unidos e insjemos.
Las mês nieços, Noémie e Méthéa, encj se es no la cjachero tant, es àn capît intuitivamenti la fuarço afetivo di chê lengo. La piçulo, cuant che mi damando alc e ch'i no i stoi devôr, e taco subit cun tun: «Par plasjìo nona!», cetant pin eficace. Par lìo e je uno sorto di formulazion magjico, un sesamo cu puarto di sigûr dut ce cu sji vôl.
La me sôr e à usât spes chel microlengaç cuant che no volevo essi capido in gîr a Parigji cun mìo, sorodut intes butìogos cun venditriços masso insistents. Par no ufindi nissjun e mi disjevo: «Mi stael ben dabon chest vistît? A no mi risulto!». E lu gno fi Romano, da piçul, a mi damandavo discretamenti cuant ch'al vignivo fôr de scuelo cuntun compagn: «Posjio dîji di vignî a cjaso nuestro?». Lu nuestri microlengaç a nus devo cussì la pussjibilitât di comunicâ ce chi volevin cu restàs nomo fra nùo. Cumò, a mi mando spes messagins intal telefunin: ben rivât, dut ben, a deman, buinonot.
Al è sintetic lu culinot e lu gno fi a nol à timp da pierdi!

Un’esperienza di apprendimento del friulano a scuola

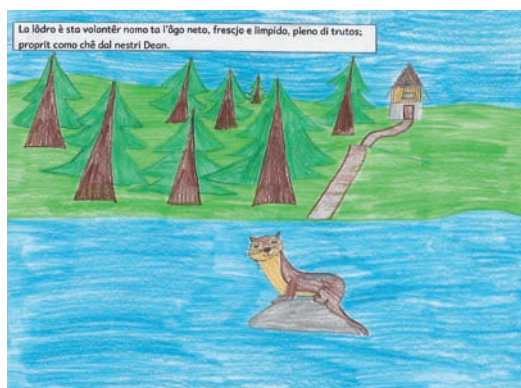
Anna Maria Del Fabbro

L’insegnamento del friulano, nelle scuole dell’infanzia, nelle primarie e secondarie di primo grado, con sede nel territorio dove la lingua friulana è storicamente parlata, è previsto dalla legge statale 482/99 e dalla legge regionale 29/07. Ogni anno a gennaio, mese in cui si iscrivono i bambini a scuola, i genitori possono chiedere l’insegnamento del friulano per i propri figli e garantire loro i vantaggi di un’educazione plurilingue. Si parte dal presupposto, infatti, che tale approccio produca molteplici vantaggi, in quanto facilita l’apprendimento di altre lingue, aumenta la capacità di attenzione, promuove il confronto tra culture e stimola atteggiamenti di curiosità e di apertura, con spunti utili all’arricchimento delle competenze espressive in generale. La piccola comunità di Forni Avoltri ha la fortuna di beneficiare della presenza di tutti i gradi scolastici interessati all’insegnamento del friulano e di essere portatrice di una varietà dialettale particolare in Carnia, con le finali in -o, segno indiscutibile di una conservazione linguistica esemplare e unica.

Pertanto lo scopo educativo dell’insegnamento del friulano nella nostra piccola scuola è principalmente quello di mantenere vivo il legame con la comunità di appartenenza, di suscitare curiosità e interesse per gli aspetti particolari della parlata locale, di conoscere il patrimonio di valori legati all’ambiente, alla lingua, alla cultura e alle tradizioni locali.

Il libricino realizzato dai bambini

Sot la Nape 76 (2024), 2, 124-125
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Appropriarsi e consolidare il patrimonio linguistico della propria comunità diventa quindi una priorità e la presenza in loco di testimoni significativi che si rendono disponibili a raccontare, descrivere e rivivere insieme ai bambini usanze, tradizioni, racconti e attività di un tempo è sicuramente un'opportunità da cogliere al volo. Novella Del Fabbro, che da tempo si occupa di cultura e di divulgazione della lingua friulana locale attraverso diverse pubblicazioni, ha visitato più volte la scuola primaria di Forni Avoltri elargendo testimonianze, aneddoti, racconti e anche libri in lingua friulana, gentilmente offerti dalla Società Filologica Friulana e distribuiti agli alunni. Durante l'ultima sua visita i bambini hanno potuto ascoltare dalla viva voce dell'autrice alcuni racconti tratti dalla sua pubblicazione *Salustris in Cjargno*. In particolare quello intitolato "La lôdro tal Dean" ha suscitato un interesse tale da portarli a ricercare sul web notizie riguardo all'animale descritto e ad immaginare lo svolgimento della vicenda, ripercorrendone i luoghi. Ciò ha permesso la realizzazione di un grazioso libricino che illustra la storia di "Gjigji e la lôdro" con i disegni e il fumetto. Attraverso gli occhi e la creatività dei bambini hanno preso forma ambienti e personaggi, la magia del bosco che con i suoi maestosi abeti circonda il paese, le allegre acque dei torrenti che lo attraversano, la lontra giocosa e gli animali che popolano le acque. Persino Gjigji, anche se non conosciuto direttamente dai ragazzi, è così ben caratterizzato da assomigliare al personaggio realmente vissuto.

Credo che la breve ma significativa esperienza abbia consentito agli alunni di integrare contenuti trattati in contesti diversi, di ampliare il bagaglio lessicale, di migliorare la capacità comunicativa e di acquisire competenze linguistiche nella parlata locale.
L'auspicio è che rimanga vivo in loro il desiderio di mantenere e alimentare il senso di appartenenza alla propria comunità, attraverso l'abitudine di esprimersi e comunicare in friulano.

Nons di lóuc, di mont e di âgo

Luoghi, monti e corsi d'acqua, tutto ha un nome proprio

Enrico Agostinis

I. Scherzo (filastrocca)

Ombladìot e Naguscèl
Colarìot Cercenagjèl
Cuscurìno e Foranùto
Valpurcìnos Barbulùto
Roncjadìço Midulcjàn
Cresjadìço e Bevorcjàn
…

… e la filastrocca-scioglilingua fatta interamente di toponimi di quassù potrebbe proseguire *ad libitum*, per parlare il *cjargnel* forbito che si usa da queste parti.
Con tutto ciò ammetto che l'idea non è mia, imbeccata com'è dalla magia di *Cerceberàn* creata da Enos Costantini.[1] A parziale ammenda del prestito d'arte e a futura garanzia del lettore assicuro che la musica suonata di qui in avanti sarà tutta farina del mio sacco. O quasi.

II. Largo (i villaggi)

Dei toponimi principali del comune di Forni Avoltri – in sostanza i nomi delle frazioni – si è già trattato diffusamente su numeri precedenti di questa stessa rivista.[2] Pertanto qui richiamerò solo la sostanza di quei lavori, per dare spazio a qualche elemento di una toponomastica più minuta ma non per ciò meno importante e anzi più vicina alla quotidianità del vivere *chentissù*.
Forni Avoltri (*Fór Davùatri*) è il toponimo composto con cui è definito il comune-insieme di due singoli e distinti abitati, Avoltri-*Davùatri* e Forni-*Fór*. La attuale denominazione nasce solo con la riforma napoleonica del 1807, con cui gli antichi comuni sono soppressi e accorpati in nuove e più vaste entità amministrative: prima di allora la denominazione varia da *Avoltri* (senza *Forno*) a *Furnum de Avoltri* a *Forno di Voltri* ecc., ma sempre con *Forno* al singolare (vedi più avanti).
Avoltri, abitato sorto per primo e per lungo tempo sede comunale, vede l'origine del proprio nome nel latino *ab ultra*, ossia "oltre" le acque del Degano e del suo affluente Acqualena, idronimi dei quali tratteremo più oltre. Le origini di Forni (e *solo* di Forni, dunque *non* di Forni Avoltri) sono invece connesse allo sfruttamento delle miniere «*in contrata Avoltri ubi fuit antiquitus*», come recita un documento del 1326 (ma il toponimo Avoltri compare anche in documenti anteriori). Tuttavia il forno fusorio – al singolare, perché

[1] Arcana mescolanza di oscuri toponimi riguladotti (cioè di Rigolato e dintorni, dove la parlata alto-gortana è assai simile a quella di Forni Avoltri), per intero suona così: *Cerceberàn Cerceberàn / Àutemos Àutemos / Rosegònt Romangjarònc / Dumbrîf Tessarîfs / Volonario Cassadôr…* (Costantini 1994, p. 297).
[2] Agostinis 2022 (Forni Avoltri); Agostinis 2020 (Frassenetto e Sigilletto); Agostinis 2015 (Collina).

Sot la Nape 76 (2024), 2, 126-135
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

era uno solo e infatti da sempre il nome originale nella parlata locale è *Fór*, Forno – non si trovava nell'attuale Forni ma in località Pierabéc, a 3 km dal villaggio, circa a mezza via fra l'abitato e le miniere.[3] Pertanto il nome "Forno", poi volto in "Forni" in occasione della citata riforma del 1807, non si deve alla presenza in loco del citato forno ma piuttosto all'insediamento costì dei suoi addetti/lavoranti.
Delle attuali frazioni, già comuni autonomi in epoca patriarcale e veneta e poi fino al 1807, ricordiamo brevemente che Frassenetto (*Frassenìet*) sta per "luogo dei frassini" (dal lat. *fraxinum* + il collettivo *-etum*) analogamente all'it. "frutteto", "uliveto" ecc. Infatti si dovrebbe scrivere Frasseneto e non Frassenetto: ma, si sa, analoghi strapazzi dei topografi ufficiali abbondano in tutto il Friuli (Barazzetto, Ravascletto, Saletto e via almanaccando).[4]
Viceversa l'etimologia di Sigilletto (*Sighiét*) è solo apparentemente simile a Frassenetto poiché, per ragioni fonetiche già precisate altrove,[5] è di fatto impossibile che in quell'*-etto* finale del toponimo italiano si possa ravvisare il collettivo latino *-etum* all'origine di Frassenetto. Sigilletto deriva dal lat. *sĕgĕs -ĕtis* oppure ancora da *sĕgĕtus*, tutti con i possibili significati di "messi", "raccolti", oppure "moltitudine" e "abbondanza": insomma "molte messi", per varietà o per quantità ma senza quel collettivo *–etum*, e qui la grafia corretta sarebbe Sigi*l*etto, con due "*t*" e una sola "*l*".
Infine Collina (*Culìno*) ha probabile origine nel nome di persona "Nicolina", attraverso il diminutivo (*Ni*)*culìno*: infatti nell'anagrafe storica di quassù per il maschile "Nicola" si ritrova, oltre a *Nicolaus*, anche *Culàu*.

1966. Veduta invernale di Forni Avoltri (foto e archivio G. Del Fabbro, cortesia A. Del Fabbro)

Insomma si può ipotizzare un percorso come Nicola-*Nicolaus* → (*Ni*)*Culàu* → femm. (*Ni*) *culìno* → *Culìno*.[6]

IIIa. Allegro (il territorio)

Richiamati brevemente i toponimi principali, pilucchiamo un po' qua e là nella ricchissima microtoponomastica locale, raccolta nel 1931 da Lodovico di Caporiacco[7] e in epoca più recente, seppure limitatamente a Collina, da chi scrive.[8]
Fra i più curiosi microtoponimi di Forni Avoltri annotiamo *Barbulùto*, che già di Caporiacco definisce «prati lungo il Degano». Tocca anzitutto rendere noto al lettore italofono che *bàrbulo* (pronunzia locale del furlano *bàrbule*) è il bargiglio dei polli[9] e *barbulùto* ne è il diminutivo. Ciò detto, cercare anche di intuire che cosa possa aver ispirato all'ignoto contadino fornetto "battezzatore" questo singolare toponimo è opera improba e forse anche senza scopo: probabilmente la forma

3 Anche di *Pierobéc*-Pierabéc si è trattato diffusamente in Agostinis 2022, p. 42. È agglutinazione di *piêro dal béc*, "pietra del becco" ovvero l'"oro degli stolti", la pirite che si estraeva dalle miniere di Avanza.
4 Finco 2007, p. 170.
5 Agostinis 2020, pp. 33-34.
6 Agostinis 2015.
7 di Caporiacco 1931, pp. 4-7, 31-35, 60-61, 94-96, 283-284.
8 Agostinis 2007.
9 Nuovo Pirona, p. 39. Deriva dal lat. *barba*=barba.

CTR Friuli Venezia Giulia con mappa dei toponimi di Collina (Agostinis 2007)

oblunga e le modeste dimensioni del prato, o forse l'approssimarsi del mezzodì e di un certo languore di stomaco al pensiero del pranzo incipiente (anche bargigli e creste di pollo finiscono con successo in padella). Poco importa: questo bizzarro toponimo resterà comunque scolpito nella nostra memoria (o forse no: quanti *fornéts* d'oggi conoscono la *Barbulùto*?).

Cjaràndolo, e siamo a un altro microtoponimo raccolto dal benemerito di Caporiacco, identifica alcuni «prati ripidi sotto la strada Forni-Collina». Oltre che ripidi verrebbe da dire di cattiva qualità, poiché con l'endemismo della lingua locale *cjaràndolo* si definisce il fusto disseccato della patata,[10] notoriamente di nessuna utilità al punto che non era neppure dato in pasto al maiale ma era bruciato, e la cenere sparsa come concime nel *cjamp*. Insomma un prato di poco valore, la *Cjaràndolo*.

A seguire ricordiamo *Pestòns* (e non *Pistòns* come invece riporta la toponomastica ufficiale), toponimo con cui si definisce la località a monte di Pierabéc ove, lungo l'omonimo rio, si frantumava il minerale estratto dalla miniera di Avanza. Ancora più importante è forse sottolineare che il termine *pestòn* definiva più comunemente il mulino a pestelli, "macchina" artigianale a energia idraulica con cui si effettuava la pilatura dell'orzo, cereale quassù diffusissimo.

A Frassenetto/Sigilletto annotiamo *Trìculos*, toponimo che fa il paio con il *Plan di Trìcui* di Collina. Entrambi stanno con *trìcul* ossia "altalena" o "dondolo" (*trìcui* e *triculos* ne sono rispettivamente i plurali masch. e femm.).[11]

---

[10] *Cjaràndolo* manca sia in Pirona 1871 che in Nuovo Pirona, e non compare neppure in Scarbolo 1948.

[11] Scarbolo 1948, p. 334 ad vocem *trìkul*. Il termine manca in Nuovo Pirona, dove si trova invece *triculâ* con il significato di "dondolarsi" (la voce *trikulâ* è presente anche in Scarbolo 1948, p. 335, ma con il significato di "barcollare", "tentennare").

La valle del Fulìn dal m. Gola, con il villaggio di Collina a centro immagine e, più indietro, Sigilletto. Sulla destra, al di sopra della fascia boschiva ormai incombente sull'abitato di Collina, già invasi dai larici che progressivamente risalgono il pendio sono a stento riconoscibili i prati di *Cresjadìço* (foto E. Agostinis)

Avremmo dunque i toponimi "Altalene" e "Piano delle Altalene". A prima vista sembrano toponimi singolari e persino stravaganti anche per queste plaghe pure inclini a *Barbulùtos* e *Cjaràndolos* e altro ancora: per di più sono in numero di due, fra loro assai simili ma a diversi km di distanza. Invece i toponimi hanno una spiegazione assai logica e persino banale, ma anche divertente (già): si tratta di zone di pascolo minuto, radure ai margini del bosco che più di altre si prestavano a questo innocente passatempo – il dondolo appesi alle frasche d'abete – da parte dei giovanissimi pastori, poco più che bambini, che attendevano al pascolo delle vacche di famiglia.

Siamo ormai a Collina, dove fra gli oltre 300 toponimi raccolti e analizzati ricordiamo anzitutto il bellissimo *Sovròndo*, nome di un prato situato "sopra l'onda" che l'adiacente rio (per l'appunto *Riù di Sovròndo*) forma poco più in basso.

E poi non possiamo certo dimenticare *Cresjadìço* e *Bevorcjàn*, che ripetutamente si ritrovano accomunati ad abbracciare e definire l'intero territorio di Collina. Da una parte troviamo infatti *O ce bielo chê Culino/je mitudo in t'un biel plan/di uno bando Cresjadìço/di che âtro Bevorcjàn.*[12] Dall'altra invece… *di Cresjadìço in Bevorcjàn/urlo lu to salût e primo issjudo/a ducj ju Culinòts vizins, lantans/ch'i fóur, ch'i son e ch'i saràn…*[13]

I vari *Bevorcjàn*, *Bevòrcjos*, *Biòucjos*, tutti toponimi di quassù, hanno origine nel lat. *bifurca*, a indicare località caratterizzate da bivi (ciò che trova puntuale conferma sul territorio), e non necessitano di ulteriori commenti.

12 "O che bella quella Collina/posta in un bel pianoro/da una parte *Cresjadìço*/dall'altra *Bevorcjàn*". Di origine popolare, è riportata anche in Ibid., in esergo, e anche in questa stessa rivista.

13 "…di *Cresjadìço* in *Bevorcjàn*/urla il tuo saluto alla nuova primavera/a tutti i *Culinòts* vicini, lontani/che furono, che sono e che saranno…". Nella poesia di Alberto Agostinis *La lavino dal Furlan* (erroneamente *La livino* ecc.) in «Sot la nape» 24 (1972), n. 1, p. 24.

Viceversa, l'assai meno trasparente toponimo *Cresjadìço* indica un tipico *prât di mont*, un prato in quota (circa 1650 m) vasto e assai ripido, suddiviso fra varie famiglie che vi praticavano la fienagione una volta all'anno.[14]
Come in altri prati *di mont*, a causa dell'esposizione e della forte inclinazione del pendio il fieno non era tuttavia ammassato in loco: infatti non vi si trovavano né *stàipos* (i piccoli fienili in legno lontani dal paese, adibiti allo stoccaggio temporaneo del fieno) né vi si erigevano le *mèdos* (biche), ma con la *vièlmo*[15] il fieno era trasportato in una *stàipo* qualche centinaio di metri più in basso, oppure di quaggiù condotto con la slitta direttamente allo *stâli* principale, il fienile-stalla situato in paese.
Un prato *di mont* come molti quassù, ma con una sua peculiarità: quella di essere più di altri esposto ai temporali, al punto che in caso di burrasca incipiente la fuga verso il fondovalle per sottrarsi al rischio dei fulmini poteva anche farsi precipitosa. Di qui l'ipotesi di un'etimologia nel collinotto «*cresjolâ*=dicesi quando tuona con violenza e schianto»[16] e quindi il femm. *cresjolàdo*=tuono, schianto, più il suffisso derivativo *-ìç*/*-ìço* equivalente dell'it. *-izio*/*-izia* o anche *-iccio*/*-iccia* che muta il sostantivo in aggettivo: *cresjolàdo* (sost.)®*cresj(ol)adìço* (agg.)®*Cresjadìço*, un toponimo quasi parlante a indicare un luogo soggetto a violenti temporali dove risuonano i tuoni e crepitano i fulmini.[17]

IIIb. Allegro vivace (l'acqua)

E siamo agli idronimi, dei quali ci occuperemo limitatamente ai corsi d'acqua principali e a qualche curiosità.[18] L'etimologia di *Deàn*-Degano, il torrente che separa Forni da Avoltri e scende a formare il Canale di Gorto, è tanto semplice quanto singolare: sempre secondo il Nuovo Pirona *deàn* è il decano o seniore ma anche il capo del comune rustico, e dunque il meriga o sindaco.[19] Tutti gli studiosi concordano come anche il nome Degano attribuito al rio sottolinei la preminenza del torrente fra i corsi d'acqua della intera valle, fino alla sua confluenza nel Tagliamento.
Tutto qui? Nemmeno per idea. All'idronimo Degano e alle sue origini il recentemente scomparso Cornelio Cesare Desinan, il *Mestri dai nons*,[20] dedicò ben tre pagine di quel godevolissimo *baedeker* furlano che è il suo *Escursioni fra i nomi di luogo del Friuli*.[21] Tanta abbondanza perché "Degano" è un idronimo trasparente sì, ma di origine recente, e in quanto tale deve essere stato preceduto da altra o altre denominazioni. Quali? Non sappiamo con certezza: abbiamo solo ipotesi, e proprio lungo i meandri della storia e della protostoria il *Mestri* ci guida nelle pagine citate, anche se in questa sede ci fermiamo alla per noi più che sufficiente etimologia di Degano.
Va tuttavia precisato che convenzionalmente il Degano non ha sorgente propria ma ha ori-

---

[14] Insieme ad altri prati (*Prât di Àmblis*=Prato degli Ontani, *Insom d'Agâr*=In cima all'*Agâr* e lo stesso *Sovròndo* di cui sopra) *Cresjadìço* è parte di una più vasta area di sfalcio in quota che in una compravendita del 1689 è definita "monte del fieno", quasi a sottolinearne la vocazione e le abbondanti fienagioni.

[15] Così era detto il trasporto del fieno appoggiato su rami di ontano lungo la china dei monti (Scarbolo 1948, p. 347).

[16] Scarbolo 1948, p. 143 (manca in Nuovo Pirona dove tuttavia a p. 195 si trova, attribuito alla parlata di Rigolato, *cresolados*=tuoni).

[17] Altre e pur autorevoli proposte etimologiche per *Cresjadìço* sono evidentemente incompatibili con storia e geografia del luogo: «Cresadicio nel pressi di Forni Avoltri. Pensiamo derivi da *Crosadicjo* e a sua volta da *Crosade* (incrocio, quadrivio, o forse da un antico cimitero costellato di croci)», Desinan 2005, pp. 79-81.

[18] Per una disamina più vasta e approfondita (anche) degli idronimi locali rinvio a Cinausero Hofer/Dentesano 2020.

[19] Nuovo Pirona, p. 228.

[20] L'efficace e assai opportuno appellativo ha dato spunto a Finco F. e Vicario F. (a cura di) *Il mestri dai nons, Saggi di toponomastica in onore di Cornelio Cesare Desinan*, Udine Società Filologica Friulana, 2010.

[21] Desinan 2002, pp. 216-218.

1890. Il vecchio ponte *Lans* sul Degano, fra Forni e Rigolato. In alto si intravede il *Pic di Tuìo*-monte Tuglia (foto E. Pico, Udine, Fototeca dei Civici Musei, fondo SAF). A destra, 1960. Il bellissimo e solitario lago di Bordaglia o *lâc Grant*-lago Grande, così detto perché circa 150 m più in alto c'è anche il *lâc Piçul*-lago Piccolo, ufficialmente "lago Pera" (foto e archivio G. Del Fabbro, cortesia A. Del Fabbro)

gine dalla confluenza del *riù di Bordàlio*-rio Bordaglia e del *riù di Sfleòns*-rio Fleòns, e qui della guida del *Mestri* avremmo più che mai bisogno, perché le etimologie di entrambi i torrenti "genitori" del Degano risultano decisamente oscure, e le proposte sin qui avanzate ben poco esaurienti.[22] Risparmio ai lettori una dissertazione in precario equilibrio su incerte e scivolose radici galliche, celtiche o indoeuropee che potrebbero essere alla base di *Sfleòns* e di *Bordàlio*. Tuttavia, per analogia con il grande numero di nomi di *riù* seguiti dalla preposizione *di-/dal-/de-* che indica origine o appartenenza,[23] sembra probabile che anche per *riù **di** Bordàlio* e *riù **di** Sfleòns* siano i nomi di luogo a generare anche gli idronimi, e non viceversa. Insomma, più che lungo i torrenti si avrà da ricercare a monte, *in Bordàlio* e *in Sfleòns*, come sono definiti i luoghi dove hanno origine e scorrono i torrenti.

Altro idronimo rilevante fra i nostri è il rio *Agolèno*-Acqualena, di cui pure si è diffusamente trattato in precedenza in questa stessa rivista.[24] *Agolèno* è evidente agglutinazione di *âgo*=acqua e *lèno*, dove quest'ultima è la pronuncia locale (ancora il femminile in *-o*) del sostantivo furlano *lène*, con il significato di «vigoria, lena, forza».[25] Il significato di *Agolèno*-Acqualena è dunque quello di "acqua-che-scorre-con-lena", "acqua rapida", e infatti in caso di piena il suo corso è assai impetuoso e talvolta calamitoso.

Poi il *riù dal Fulìn*, tale anche in italiano, che forma la valle ove si trovano Collina e

22 Come bizzarra curiosità segnalo solo il curioso termine originario dell'Aunis, nella Francia occidentale, *Bŏrda*=lisca di pesce. Nel corso del primo conflitto mondiale, quando la zona sovrastante il lago Bordaglia fu luogo di combattimenti intorno ai passi val d'Inferno e Giramondo, una formazione rocciosa sovrastante il lago e dall'aspetto singolare fu appunto denominata "Spinapesce". Certo involontaria ma assai curiosa coincidenza.

23 Nella zona sono, se non la maggioranza, comunque numerosissimi: *riù **di** Morarìot*, *riù **di** Sjssjànos*, *riù **de** Cjafòlto*, *riù **dal** Fulìn* ecc., derivati dai rispettivi toponimi *Morarìot*, *Sjssjànos*, *Cjafòlto*, *Fulìn* ecc. A distinguersi da questo folto gruppo è, insieme a pochi altri, proprio il Degano: *lu Deàn*, senza preposizioni.

24 Agostinis 2022, p. 39.

25 Pirona 1871, p. 234.

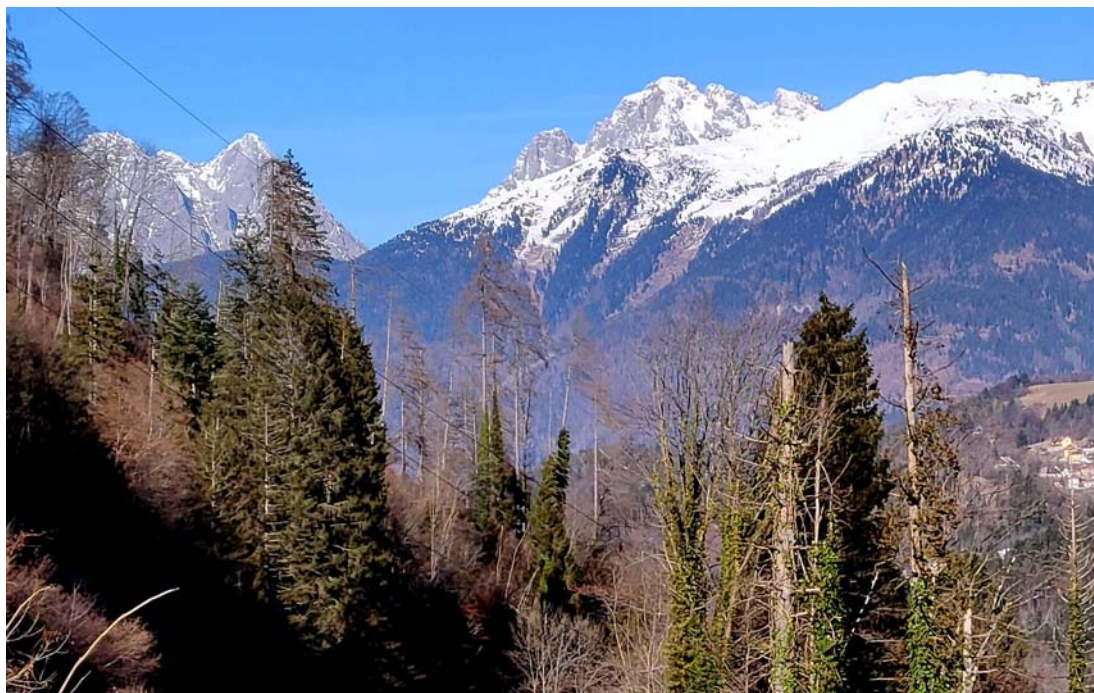
Sigilletto. *Fulìn* ha forse origine nel tardo lat. *folinum*=mulino da follone, a sua volta da *fulo -one*=follone. Il rio avrebbe preso il nome dalla località, per l'appunto *Fulìn*, dove si effettuava l'operazione di follatura dei tessuti anche in virtù della breve distanza dalla località di *Plan de Argìlo* (lett. "Piano dell'Argilla"), dove si trovava appunto l'argilla, materia prima impiegata nel procedimento.
E infine non un rio ma un semplice ruscello dal nome però curiosissimo, ossia la *ròio di Bugjêi*, letteralmente il "ruscello dei Budelli" che si trova circa 200 m oltrepassata Collina lungo la strada che sale alla testata della valle. Dalla portata modesta, era utilizzato proprio per il primo risciacquo delle interiora del maiale – per la pulizia a fondo si procedeva poi con l'acqua bollente –, quei "budelli" che poi avrebbero accolto le saporite carni del *purcit* per diventare infine *luianios*, *salams* e *musets*. Anche Collinetta aveva naturalmente il suo ruscello atto al nobile scopo, ma il nome era assai meno parlante limitandosi a un più semplice e generico *Ruiùto*, ossia "ruscelletto".

2023. 130 anni dopo la foto precedente, dal ponte Lans l'aguzzo dente del *Pic di Tùio*-monte Tuglia sembra sempre sbarrare la via verso l'alto (foto E. Agostinis)

IIIc. Solenne (i monti)

Infine gli oronimi, abbondanti in italiano ma non altrettanto nella parlata locale. Non certo per parsimonia, giacché per definire campi e prati non si lesinava in creatività e fantasia (ne abbiamo visto qualche esempio), ma piuttosto per la totale infruttuosità del territorio. Non coltivi e non sfalci, lassù, e neppure pascolo o bosco: solo rocce, frane e valanghe, e magari qualche folletto dispettoso da cui stare alla larga. Per tacere di streghe e sabba e persino del diavolo in persona. Ecco allora che gli oronimi di origine locale nascono per lo più "all'ingrosso", per definire interi gruppi montuosi,[26] oppure e più raramente con un dettaglio riservato a monti preminenti, di particolare utilità (ad es. le meridiane naturali) o forma. Quest'ultimo è certamente il caso della *Cràssjeno dal Cremâr*,[27] ormai entrata nella toponomastica ufficiale come "Cràssigne dal Cramâr". L'oronimo identifica una cima rocciosa nel gruppo dell'Avanza, fra la Cima della Miniera e il Navastòlt, in sé di nessuna importanza ma il cui profilo richiama appunto quello della *cràssjeno*, la cassetta in cui il merciaio ambulante della Carnia (appunto *cremâr* o *cramâr*) trasportava le sue mercanzie per venderle Oltralpe. Ben visibile dal sentiero che risale la val Fleòns, il rilievo fu così denominato proprio dai *cremârs* che vi transitavano diretti al valico di Giogo

[26] È il caso di *Crèto di Cjanâl* ("Croda di Canale"), che comprende gli attuali monti Sasso Nero, Creta di Cjanaletta, Canale e Capolago. In tempi decisamente più recenti, cioè fra '800 e '900 con la nascita dell'alpinismo, ciascuna vetta assunse le sopracitate denominazioni individuali *in italiano*.

[27] Si noti *cr**e**mâr*, peculiare pronunzia di quassù che si differenzia dal più diffuso *cr**a**mâr*.

Risalendo il Canale di Gorto lungo la destra orografica, oltrepassata Muina appare alla vista la cima del Cogliàns, del quale già si intuisce la maestosità. Nel fondovalle, ancora nascosto alla vista ma esattamente sulla verticale della vetta, si trova il borgo di Comeglians (foto E. Agostinis)

Verànis, di lì all'alta Gailtal e quindi alla valle della Drava.
Sempre riguardo agli oronimi non possiamo tuttavia dimenticare i due più caratteristici di Forni Avoltri. Uno è certamente il *Pic di Tùio* (nella toponomastica ufficiale prima Creta di Tuglia e infine Monte Tuglia),[28] ben visibile risalendo l'Alto Gorto da Rigolato a Forni Avoltri dove, con la sua caratteristica forma a piramide aguzza, sembra sbarrare la valle verso l'alto. Di qui la possibile origine da una base prelatina **tul*=limite o confine, per l'appunto a indicare l'apparente sbarramento costituito dal monte.

Non può infine mancare il *Cogliàns*, massima elevazione delle Alpi Carniche e dell'intero Friuli.[29] Anche al visitatore meno attento non dovrebbe sfuggire la curiosa assonanza *Cogliàns-Comegliàns*: di fatto, con la caduta della sillaba centrale *-me-* di Comegliàns,[30] un'identità grafica e fonetica. Già in epoca romana e poi medievale quest'ultimo borgo era snodo viario lungo la direttrice che dal Comelico, attraverso forcella Lavardêt, il Canal Pedarzo (val Pesarina) e il Canale di Monaio (valli del Margò e Gladegna) raggiungeva la via di Monte Croce Carnico. Di qui l'origine del suo stesso nome in *Comelicanus*, ossia "del Comelico".[31]

[28] È ancora *Creta di Tuglia* in Castiglioni 1954 per poi mutare definitivamente in *Monte Tuglia* nella toponomastica attuale (De Rovere-Di Gallo 1988, cartografia IGM e Tabacco 1:25.000 ecc.).

[29] Maggiori dettagli e altre proposte etimologiche in Agostinis 2015, pp. 15-16.

[30] Il fenomeno è molto frequente in linguistica, dove tale caduta assume il caratteristico nome di *sincope*.

[31] Non è dato sapere se tale origine si debba ricondurre a un antico insediamento di genti comelicane, o piuttosto a indicare che attraverso la via citata di qui si raggiungeva il Comelico, ma la questione è irrilevante in questa sede. Sottolineo comunque il suffisso latino *-ānus*, che dà *Comegliàns* e quindi *Cogliàns*. Su questo argomento mi soffermerò fra breve.

Ma perché mai *Co(me)gliàns→Cogliàns*? Perché all'antico viaggiatore che risaliva il Canale di Gorto lungo l'antico tracciato in riva destra del Degano (il percorso attuale, in riva sinistra, è solo del 1762), oltrepassata Muina e ancor prima di affacciarsi sulla conca di Ovaro appariva una vetta imponente. Esattamente sulla verticale di questa vetta, nel fondovalle e ancora nascosto alla vista, si trovava (e si trova) il borgo di Comegliàns. Quella vetta imponente, enorme segnavia, era (è) proprio la cima del Cogliàns, che di qui si mostra per la prima volta al viaggiatore.

In breve, così come abbiamo il *vicus Comelianus* (il villaggio di Comegliàns) abbiamo anche il *mons Co(me)lianus* (il monte Cogliàns). Ineccepibile? Probabilmente no. Possibile? Verosimile? Certamente sì.

IV. Marcia funebre (finale: il misfatto)

Da ultimo una perorazione ormai abituale, ma (forse) *repetita juvant*, per chiudere con lo stesso forbito *cjargnel* dello *Scherzo*-filastrocca del nostro primo paragrafo o movimento. Di quei non numerosi toponimi furlani che hanno resistito all'italianizzazione e hanno mantenuto la grafia originale la pronunzia è ormai sistematicamente storpiata: non solo Comegliàns diventa Còmeglians, Cogliàns diventa (ovviamente) Còglians e Pierabéc muta in Pièrabec (ma anche i locali ci mettono del loro), ma anche Anduìns va per Ànduins e Cormòns diventa spesso Còrmons, mentre il povero Braulìns, già martirizzato dagli stessi furlani in una nota villotta, con o senza il suo famoso ponte è ormai definitivamente *Bràààulins*.[32] A indulgere a codeste storpiature è purtroppo una parte non secondaria di questa stessa Regione, in ciò giustificata e persino incentivata dalle emittenti radiotelevisive regionali Rai. Per informazioni e conferme, sintonizzarsi su GR/TGR FVG.

In un futuro distopico vedo e sento compunte signore/ine buonasera e seriosi mezzibusti pronunciare distintamente e impunemente, una volta rese/i edotte/i della loro esistenza (letteraria), persino *Scùfons* e *Sùrisins*.[33]

Quesito esistenziale n. 1: in sede Rai Regione esisterà una copia del DOP?

DOP non è la sigla di una loggia massonica e neppure un detersivo, ma un importantissimo Dizionario di Ortografia e soprattutto di Pronunzia (vedi bibliografia). Non certo l'unico in circolazione, beninteso, ma prego notare che la casa editrice del DOP era (ed è) la Rai, presumibilmente a uso, consumo e beneficio anche dei propri fini dicitori (*speaker*) e giornalisti/e. Intenzione lodevole e realizzazione pregevole, quella del DOP: i suddetti/e destinatari/ie vi avrebbero appreso (vi apprenderebbero), ad esempio ma non solo, che la corretta pronunzia **in italiano** è Cogliàns e Cormòns e via enumerando.[34]

[32] L'imperante malvezzo della pronunzia sdrucciola dei toponimi friulani fu autorevolmente e duramente stigmatizzato, indicandone anche i responsabili, proprio da Desinan (Desinan 2002, p. 207). È anche vero che molto tempo fa mi capitò di sentire pronunciare Claut e Cimolais rispettivamente *Cló* e *Simolé*, come se la val Cellina fosse un'isola alloglotta francese, ma almeno lo sgorbio fonetico giungeva via etere da Roma, e non da località a noi molto più prossime. Ma chissà che prima o poi…

[33] *Scufòns* e *Surisìns* (prego notare gli accenti) sono due villaggi immaginari del Friuli, invenzioni rispettivamente di Arturo Feruglio su *Avanti cul brun!* e di pre' Bepo Marchet (don Giuseppe Marchetti) su *La Vita Cattolica*. *Surisìns* è stato poi ampiamente ripreso e reso ancora più popolare da Enos Costantini nel programma radiofonico Rai *Vita nei campi*, i cui testi sono stati a loro volta raccolti e pubblicati nel volume *Ce vitis tai cjamps!* edito dalla Società Filologica Friulana.

[34] Per Anduìns e Braulìns e consimili, paeselli troppo piccoli per trovare posto in una pubblicazione a livello nazionale, ci sono tuttavia ampie possibilità di informazione, ad es. in Finco 2004 o anche Frau 1978, repertori (e molto più) che si possono agevolmente tenere a portata di mano. Troppo specialistici? Certo che no, anche se dopo tutto anche l'informazione è mestiere di specialisti. Ma se proprio non volete faticare date almeno un'occhiata alla *Cjarte dal Friûl*, dove si trova pure un comodo indice dei nomi. Ma dalla regia di via Manin a Udine mi segnalano che abbiamo un problema: è redatta in lingua straniera… *Missjon impussjbil*!

La prima edizione del DOP è del 1969 e ormai pressoché introvabile, e così pure le successive edizioni e ristampe degli ultimi decenni del ’900.
Tuttavia, a beneficio degli uomini di buona volontà e dei reprobi pentiti rendo noto che la encomiabile e meritoria opera in edizione aggiornata e multimediale è consultabile, anche pochi istanti prima di andare in onda e senza neppure alzare le terga dallo scranno, qui: https://www.dop.rai.it/p.aspx?nID=lemma&lID=1022777.
Quesito esistenziale n. 2: in sede Rai Regione leggeranno Sot la Nape?

Bibliografia

Agostinis E., *I luoghi e la memoria, toponomastica ragionata (e non) della Villa di Collina in Carnia*, www.alteraltogorto.org/index.php?option=com_attachments&task=download&id=8, 2007.

Agostinis E., *Spigolature toponomastiche (e non solo) sulla montagna carnica*, «Sot la Nape» 67 (2015) n. 2, pp. 8-16.

Agostinis E., *Sul toponimo Sighiét-Sigilletto*, «Sot la Nape» 72 (2020), n. 4, pp. 30-37.

Agostinis E., *Sul toponimo Forni Avoltri (e dintorni)*, «Sot la Nape» 74 (2022), n. 3, pp. 29-45.

Castiglioni E., *Guida dei Monti d’Italia-Alpi Carniche*, Milano, CAI-TCI, 1954.

Cinausero Hofer B./Dentesano E., *Il segno dell’acqua nel tempo – Dizionario degli idronimi del Friuli*, Udine, Ribis 2020.

Cjarte dal Friûl, Carta stradale del Friuli in scala 1:150.000, Udine - Tavagnacco, Società Filologica Friulana - Casa Editrice Tabacco, 2005.

Costantini E., *Cerceberàn, Assaggi di toponomastica riguladotta*, in Michelutti M. (a cura di), *In Guart, Anime e contrade della Pieve di Gorto*, Numar unic pal 71n Congres (18 di setembar dal 1994), Udine, Società Filologica Friulana, 1994, pp. 297-306.

Desinan C.C., *Escursioni fra i nomi di luogo del Friuli*, presso *Centro di toponomastica della Società Filologica Friulana*, Udine, Società Filologica Friulana, 2002.

Desinan C.C., *Giustizia alla Carnia*, «In Alto, Cronaca bimestrale della Società Alpina Friulana», (123) 2005, n. 87, pp. 79-81.

De Rovere A./Di Gallo M., *Alpi Carniche, vol. I-Guida dei Monti d’Italia*, Milano, CAI-TCI, 1988.

di Caporiacco L., *La toponomastica del comune di Forni Avoltri*, «Ce fastu?» 7 (1931), nn. 1, 2-3, 4-5, 6-7, 12.

DOP = Migliorini B./Tagliavini C./Fiorelli P., *DOP-Dizionario di ortografia e pronunzia*, Firenze, Eri-Edizioni Rai Radiotelevisione Italiana, 1969.

Finco F., *Nons furlans di lûc/Nomi friulani di luogo, Repertorio toponimico italiano-friulano*, Udine, Società Filologica Friulana, 2004.

Finco F., *La forma ufficiale dei toponimi friulani: vicende linguistiche e tradizione scritta*, in *Atti del secondo Convegno di toponomastica friulana, II parte*, Udine, Società Filologica Friulana, 2007.

Frau G., *Dizionario toponomastico del Friuli Venezia Giulia*, Udine, Istituto per l’enciclopedia del Friuli Venezia Giulia, 1978.

Pirona J., *Vocabolario Friulano*, a cura di Giulio Andrea Pirona, Venezia, Antonelli, 1871.

Nuovo Pirona = Pirona G.A./Carletti E./Corgnali G.B., *Il Nuovo Pirona*, Udine, Società Filologica Friulana, 1983.

REW = Meyer-Lübke W., *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Universitätsverlag, 1992.

Scarbolo G., *Tesi di Laurea Il dialetto di Collina*, Facoltà di lettere e filosofia - Università di Padova, 1948.

Soronons, nons di famêo e nons di cjaso
Quando l'onomastica popolare surrogava anagrafe e catasto

Enrico Agostinis

Il cognome, questo sconosciuto

Collina, 1950 o giù di lì. Giuseppe! Giuseppe chi? *Bepo cùi*? *Bepo di Caminòn*, *Bepo di Ves*, *di Caròno*, *Sarturùt* (che è *Bepo* "sartorello", figlio di *Bepo sartùor*, "sarto"), *dal Fâri*, *di Adólf*… E *Bepi*? *Bepi di Betàn*, *di Chini*, *di Rega*, *di Titài*, di *gna Gjulio*, *di Flèc*, *di Céc* e chissà quanti ne dimentico. Lo stesso per *Toni* e *Vigj* e *Ҫuàn* e giù giù fino a Ettore, nome piuttosto desueto ma di cui bastano due titolari per rendere necessaria la precisazione *di Bianchi* e *di Tûsj*.
E le donne, la più che canonica Maria-*Marìo*? Prego: *di Chechè*, *di Miéç*, *di Betàn*, *di Zirco* (ma lei era *Mariùto*-Mariuccia, come quella *di Sjulìn* e *di Santinè*), *di Chini*… Non però *Marìo dal Fâri* perché, essendocene due sono invece l'una *Marìo Blàncjo* e l'altra *Marìo Nêro*, la Bianca e la Nera (per via dei capelli, si capisce, o forse della carnagione più chiara o più scura, vattelapesca).
Lo stesso vale evidentemente anche per *Nèno*-Maddalena, *Tarêsio*-Teresa, *Rigjìno*-Regina e via enumerando. Certo, spesso le famiglie sono le stesse dei *Bepi* e dei *Toni* di cui sopra, ma il paese è piccolo e si tratta di parenti o affini.
I loro cognomi? Non pervenuti, almeno nella lingua corrente, quella parlata dei rapporti interpersonali: ancora a metà del '900, quando pure il cognome è parte integrante della nostra identità, nei rapporti personali nessuno ne fa uso, esattamente come nel '300 o nel '500, quando tuttavia per il popolo minuto il cognome è ancora pochissimo diffuso. A sciogliere le omonimie sono i soprannomi ad personam, le caratteristiche fisiche o gli appellativi - in fondo anch'essi soprannomi - delle case-casate. Tutto ciò è alla base dei cognomi moderni.

Collina. Composizione di nomi di case/casate realizzati in vari materiali e collocati all'esterno dei rispettivi edifici. Dal basso: pittura (la rondine è in ferro battuto), legno, ferro battuto (foto E. Agostinis)

Sot la Nape 76 (2024), 2, 136-142
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

L'anagrafe

Nel '500 è la Chiesa a fare il passo decisivo. Nel 1563 il Concilio di Trento dispone la tenuta dei registri delle nascite, dei matrimoni e dei decessi da parte dei parroci; inoltre, sempre il Concilio sancisce per i vescovi l'obbligo della visita annuale (per le grandi diocesi, biennale) alle parrocchie, le vere occasioni di indagine, di verifica approfondita e di controllo anche dell'operato dei parroci.[1]

I due obblighi conciliari avranno diversa sorte e fortuna. Quello di tenuta dei registri parrocchiali sarà osservato e andrà di fatto a dar luogo, attribuendo veste ufficiale o almeno formale a ciò che diverrà il moderno identificativo nome + cognome, alla nascita dell'anagrafe moderna.

Viceversa l'obbligo della visita pastorale, che nella sua puntuale verifica dello "stato delle anime" richiama in qualche misura ciò che noi oggi chiamiamo censimento, sarà sostanzialmente negletto in frequenza, poiché da annuali o almeno biennali che dovrebbero essere le visite si faranno più rare (fra una visita e l'altra passeranno anche decenni), ma anche in estensione, poiché non sempre le visite raggiungeranno le chiese più lontane o di difficile accesso.

Lo scopo di questo non trascurabile aggravio di lavoro per parroci e vescovi è quello di disporre di un maggiore controllo delle persone e dei loro movimenti, e con ciò contribuire al contrasto del contagio del morbo eretico che in meno di mezzo secolo ha toccato nobili e artigiani, popolo minuto e persino esponenti del clero.

Forni. Decorazione su un edificio fino a non molti anni addietro sede di panificio, in tedesco *Bäckerei*. L'assonanza fra *Peck* e *Bäcker* (il panettiere) è evidente (foto E. Agostinis)

Rimpannucciato, il soprannome diventa cognome

Non che dall'oggi al domani con i loro registri i parroci abbiano univocamente inventato e definito l'anagrafe. Certo che no: le prime annotazioni sono piene di imprecisioni, inesattezze e contraddizioni, con lo stesso cognome (o quello che sarà poi tale) registrato in tre o quattro forme diverse. Ma la strada è ormai tracciata, e non si tornerà più indietro.[2]

Ma come fa il povero parroco, talvolta pressoché illetterato ma comunque e suo malgrado costretto a farsi ufficiale di stato… religioso, a inventarsi questa nuova "cosa"? Di necessità il parroco si appoggia all'esistente, ai *soronons* con cui abbiamo iniziato questa narrazione: i soprannomi. In paese non c'è forse un *Bepo Çuét*, Giuseppe "lo zoppo", o *de Çuétto* perché

---

1 Per rimanere in Carnia, si pensi al gran numero di *cramârs* che praticamente da ogni villaggio si muovono continuamente da e per le Germanie, terre ormai in mano all'eresia, e che dai paesi d'emigrazione portano con sé costumi, comportamenti, idee, persino libri. Di fatto i provvedimenti del Concilio di Trento somigliano molto a ciò che oggi chiameremmo "schedatura": non solo l'anagrafe (chi c'è, chi nasce o si sposa o muore), ma anche chi sa leggere e scrivere, chi possiede libri e quali, chi si sposta dal villaggio, per e da dove, quanto a lungo è stato assente e chi ha incontrato, che cosa ha mangiato durante il viaggio e quando, se si accosta regolarmente ai sacramenti, se ha comportamenti sospetti...

2 Per i cognomi a cui si fa riferimento in questo testo e più in generale per i cognomi friulani il riferimento è sempre Costantini/Fantini 2011.

zoppe erano già sua madre o sua nonna? Bene, il parroco istruito che sa di latino al battesimo della figlia di Bepo scriverà nel registro *Leonarda filia Petri a Clauda* (così in anagrafe: almeno agli inizi lo zoppo è il latino *claudius*), mentre il collega un po' meno latineggiante se la caverà con *Leonarda filia Petri della Zotta*: come che sia, sarà sempre Leonarda figlia di Pietro (della famiglia) della Zoppa. Ed ecco, per i posteri, l'atto di nascita del progenitore di tutti i Del Zotto, Delli Zotti, Zotteri e via cantando. Tutti zoppi costoro, con quel nome addosso? Naturalmente no, ma qualche loro antenato certamente lo fu.

Oppure muore *Garìto di Sôro*, vedova di *Toni*, così detti *di Sôro*=di Sopra perché la loro casa è sopra - *sôro* - la chiesa, o sopra il paese, o la strada o l'*àip* o ancora quel che volete. Che farà il prete alla morte della povera *Garìto*? Il solito prete istruito e latineggiante nel registro dei defunti scriverà, questa volta esagerando un po', *Margaritta uxor Antonii Superioris* (e non ridete: *verba manent*, e tale è rimasto nei registri); il suo collega un po' più andante scriverà invece *Margarita uxor Antonii di Sora* (registrato anche questo), ma l'antenato di tutti i Di Sopra di Collina e Sigilletto è bell'e confezionato.

Naturalmente non è un universo fisso e immutabile. Così come nascono, anche i nuovi appellativi vivono e muoiono: sebbene ormai "ufficiali", alcuni durano una sola generazione o addirittura valgono per una sola persona; altri si identificano con una o più case, attraversano i secoli rimanendo alla stessa famiglia e giungono fino a noi; altri ancora magari resistono a lungo ma senza più relazione diretta con l'antico progenitore, trasmessi attraverso mariti *in cuc* che vengono a stare a casa della moglie, oppure semplicemente trasferiti a nuovi abitanti dell'edificio che nulla hanno da spartire, neppure indirettamente (edificio a parte), con i portatori originari.

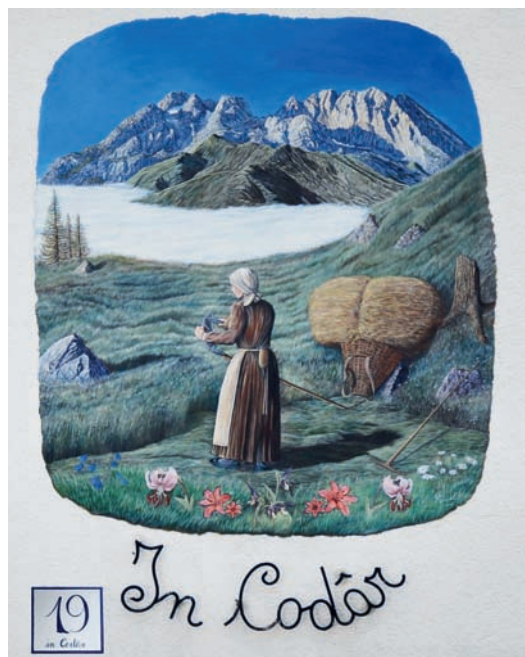
Cognomi, casate, case

A Forni e Avoltri l'esempio più rilevante del *modus operandi* del parroco è fornito dal diffusissimo cognome Del Fabbro, certamente da ricondurre all'attività di un antico progenitore forse cinquecentesco (per via dell'anagrafe, ma è probabile che l'attività fosse già da secoli praticata dalla famiglia) che di mestiere faceva il fabbro-*fâri*: lui era il *Fâri* e la sua fucina o la sua casa erano, forse senza molta fantasia ma assai efficacemente, *dal Fâri*. Senza farla troppo lunga è chiaro che, dovendo seppellire la moglie di *Vigji Fâri* (quasi certamente in paese ci sono anche *Vigji cjaradùor* che fa il carrettiere, *Vigji çuét* che è zoppo e altri quattro o cinque *Vigji* e *Vigjiùt*) il prete scrive - legittimamente e intelligentemente - *Maria uxor Aloisii de Fabro* (o *Faveri*, o *Fabris* o quel che gli viene in mente). Ben fatto.

Parimenti, l'altro cognome dominante di Forni e Avoltri, Romanìn, vien fuori perché lì c'è qualcuno che si chiama Romano (o forse è uno che viene da Roma, oppure e più semplicemente è uno che in vita sua è stato una volta a Roma, ma la racconta e la racconta…).[3] Va da sé che non tutti gli appellativi/soprannomi finiscono in cognome: alcuni restano semplicemente lì, magari per generazioni, "attaccati" a una famiglia che porta tutt'altro cognome.

Oltre ai cognomi di origine tedesca (Àchil, Èder, Pallòber: gli accenti sono solo per chiarezza di pronunzia) a Forni e Avoltri sono presenti anche appellativi familiari o soprannomi che, certamente per pronunzia e probabilmente per provenienza, richiamano l'origine germanica. Ad es. *Peck*, del quale non conosco l'epoca di comparsa ma che è quasi certamente anteriore alla data (1879) che compare sull'immagine dipinta sul muro della casa. Probabilmente si tratta di una trascrizione approssimativa di *Bäcker* "panettiere" (nella pronunzia l'-*er* terminale

[3] Costantini/Fantini 2008, pp. 637, 638 ad voces *Romàn* e *Romano*.

Sigilletto. Scorcio della via Di Sotto con il Cogliàns sullo sfondo. Oggi collocato sulla via principale, in precedenza l'*àip* si trovava nello slargo qui visibile poco più avanti sulla sinistra (foto E. Agostinis)

Collinetta. L'immagine sul muro esterno di casa *Codâr* illustra come il nome della casa/casata significhi "portacote", il *codâr* che la donna tiene appeso in cintura mentre con la cote affila la falce fienaia. Il nome è realizzato in ferro battuto; il numero civico, collocato altrove e qui inserito ad arte, è invece in ceramica (dipinto F. Tamussin, foto E. Agostinis)

è quasi muta), l'attività praticata nell'edificio. Salendo a Sigilletto-Frassenetto balza all'orecchio un altro appellativo di chiara origine germanica. Non conosco personalmente le vicende di *chei dal Gàigher*[4] - "quelli del Gàigher", famiglia di Sigilletto - ma sarebbe molto bello se qualcuno di loro potesse rintracciare fra gli antenati un violinista o almeno un suonatore dilettante di quello strumento, musicante un tempo assai popolare e diffuso nei nostri villaggi (solo a Collina verso la metà del '900 ce n'erano almeno tre). Non certo Paganini o Oistrakh, ma anche in mezzo alle Alpi (e pure alle Alpi Carniche) un tocco di gentilezza non guasta mai. Sempre a Frassenetto-Sigilletto le cronache registrano almeno due antichi appellativi poi stabilizzatisi in cognomi. Il primo, di origine toponimica, è *di Sót*-Di Sotto (appellativo-cognome presente qui ma non a Collina), contraltare di Di Sopra (presente qui, ma già dal '500 anche Collina). A ulteriore sottolineatura dell'importanza di questa denominazione a Sigilletto c'è anche una "via di Sotto", il luogo ove evidentemente stavano i portatori di appellativo prima e cognome poi. "Sotto" che cosa? Non sotto la chiesa, sebbene la via di Sotto sia effettivamente sotto di essa (la denominazione *di Sot* era presente già prima del '600, mentre la prima chiesa risale forse al '700), ma piuttosto sotto la via principale o sotto l'*àip*, la fontana-abbeveratoio che era il fulcro della vita del villaggio[5] e fino a pochi secoli addietro si trovava per l'appunto poco sopra l'attuale via di Sotto.

4 Così nella grafia locale, evidentemente mutuato dalla pronunzia. La grafia tedesca è ovviamente *Geiger*=violino.

5 Tale era perché, unica sorgente d'acqua in paese, le donne vi si incontravano per il prelievo dell'acqua potabile con i secchi (*cjaldéirs*) e l'arconcello (*buvinç*), per il bucato, l'abbeverata del bestiame ecc.

E infine il cognome Casabellata, che qualche buontempone ha voluto ricostruire come «parte di casa ribellata con l'eliminazione della sillaba semisorda nel legarsi delle due parole, o forse col peggiorativo di casa bella».[6] Arzigogoli. Evidentemente nulla di tutto ciò. Ancor prima di andare a sgarfare nell'anagrafe di quattro secoli addietro e trovare la chiave del *busillis* conoscevo bene la casa *de Balo*, a Collinetta, perché vi abitavano diversi miei amici: a proposito della curiosa denominazione avevo anche chiesto lumi a una mia anziana zia vicina di casa *de Balo*, ma non avevo ottenuto risposte soddisfacenti. La luce si accese molti anni dopo, quando nel registro dei matrimoni dell'anagrafe parrocchiale, anno 1625, ritrovai fra i "cognomi" un ricercato e solenne - e inequivocabile - *Ursulam de Casabalata*, un trionfale "Orsola della Casa con la palla" che al di là di ogni dubbio è il precursore del Casabellata d'oggidì, cognome tuttora presente a Frassenetto/Sigilletto.[7]
Con la casa *de Balo* ci siamo ormai spostati a Collina. Qui un'analisi sistematica ha portato all'identificazione e, almeno in parte, alla ricostruzione etimologica dei cognomi locali nonché, in chiave diacronica, delle denominazioni delle abitazioni.[8] Inoltre, con encomiabile iniziativa (non di chi scrive) molti edifici sono oggi dotati, per lo più in prossimità dell'ingresso, di una targa che in vari materiali - legno, oppure ferro battuto o ceramica, oppure ancora dipinta direttamente sul muro - riporta il nome della casa/casata, talvolta insieme al numero civico o accompagnato da decorazioni.[9] Degli oltre 100 appellativi/soprannomi di case/casate censiti e analizzati (non tutti però "targati") mi attardo solo su tre che hanno dato origine a cognomi-endemismi fra i più "popolari" di Collina. Tuttavia il lettore potrà anche indulgere a un sano fai-da-te andando in loco a curiosare porta a porta, e troverà dozzine di targhe e dipinti e decorazioni intorno ai quali elucubrare o, ancora meglio, chiedere lumi a qualcuno in loco.
Il primo è *Betàn*, appellativo con cui nel '500 era denominato qualcuno o qualcuna con una antenata di nome Elisabetta-Betta: erano *chei di Betàn*. L'appellativo fu accostato/applicato a una casa/casata, dove peraltro ancora si trova, e quindi in anagrafe parrocchiale al cognome Bettani (prima *Bettanum*, poi *Bettan*, ecc.: talvolta l'anagrafe richiede secoli per stabilizzarsi) estintosi infine nei primi decenni del '700 in una sorta di staffetta con il cognome Tamussin tuttora presente nella casa ancora oggi denominata *Betàn*.
Il secondo è l'appellativo *Barbolàn*, che seppure con qualche iniziale incertezza grafica (*Barbula*, *Barbule*, *Barbolanus* ecc.: per gli amanti del brivido c'è anche un *Warbolan*!) si trasferirà immutato nel cognome moderno Barbolan, in assoluto il più presente nell'anagrafe collinotta. Quale l'origine del probabile soprannome poi mutato in cognome? Forse in *barbo*=zio, ma più probabilmente nel lat. *barba*=barba attraverso il diminutivo *barbula*=barbetta.[10] Anche *Barbolàn* definiva

6 Senza commento. A evitare la pur strameritata ignominia, ometto l'autore di cotanta atrocità.

7 Varianti più o meno coeva in anagrafe sono ad es. *de Casa Balatta* e altre ancora, tutte però coerenti e confluenti nel moderno Casabellata. Donde e come e perché fosse spuntata e dove eventualmente si trovasse la *balo*=palla (per i furlani è la *bale*) non ci è dato sapere, e comunque è qui del tutto irrilevante. D'altra parte, se nel loro stemma i Medici ne avevano ben sei palle-sfere-globi, e dal significato incerto, a casa *de Balo* almeno una ci poteva stare…

8 Agostinis 2001.

9 Iniziativa encomiabile e meritoria, ma nella pratica non scevra da discutibili realizzazioni. Non certo sotto il profilo artistico (talvolta modesto) o della resa grafica della pronunzia locale (spesso errata), aspetti entrambi comprensibili e persino giustificabili, ma sempre apprezzabili, quanto piuttosto per alcuni falsi materiali di gusto quanto meno dubbio, come la trascrizione coatta (sic!) in lingua locale di denominazioni originariamente in italiano. La pur difficile e faticosa conservazione della lingua friulana non necessita di tali artefatti, e neppure ne trae giovamento.

10 Con la medesima origine in *barba* vedi anche il toponimo *Barbuluto* in questo stesso numero di Sot la Nape (126 e segg.).

una casa/casata dove in seguito, agli inizi del '900, per le consuete vie traverse fece posto ad altro appellativo.[11]

E poi *Maçócol*, per la cui interessante genesi consentitemi una altrimenti riprovevole autocitazione:[12] «Secondo il Nuovo Pirona, *mazócul* è il "torsolo del granturco dopo levati i chicchi" (ad vocem *coròndul*)[13], ottima coincidenza che però rimane soltanto tale. Nella sua forma *Mazochul* il cognome risale infatti almeno al '500, quando cioè il granturco non aveva ancora raggiunto il Friuli, di fatto rendendo non plausibile questa interpretazione. Il più immediato - e anche probabile - collegamento è invece ad un diminutivo/spregiativo di *maçóul* o *maçûl* = mazza di ferro, come propongono anche Costantini-Fantini».[14] Più soprannome di così!

Ancora una volta siamo agli inizi dell'anagrafe parrocchiale e al solito dilemma del cognome da inventare. Manco a dirlo, seppure con le consuete incertezze il parroco prende la scorciatoia, e il parlato *Maçócol* diventa in anagrafe il cognome *Mazzocul* (mezzo furlano, forse il più usato prima della definitiva stabilizzazione), *Mazochuli* (omaggio al *latinorum*), *Mazzochul* (evviva la semplicità) e avanti così fino all'attuale Mazzocoli.

Tuttavia non è finita, perché poi ci si mettono di mezzo i burocrati dell'anagrafe civile e anche i lapicidi, che non sono quelli che uccidono le lapidi ma quelli che vi incidono - oggi vi applicano - le iscrizioni. Visitate il cimitero di Collina (ovunque i cimiteri meritano una

Collinetta. Formella sopra l'ingresso di casa *Maçócol*, con una fantasiosa ricostruzione della "fondazione" di Collina e delle gesta della famiglia Tamussin, da diverse generazioni abitante l'edificio. Al di là della evidente discrepanza fra le due date indicate (1315-1458, quando le prime notizie storiche di Collina risalgono già al 1265), della tavola non è nota l'origine (forse sette-ottocentesca: fu già restaurata nel 1859, e poi ripetutamente in seguito) e neppure la collocazione primitiva (ancora nel 1950 si trovava in altra casa di Collina). (foto E. Agostinis)

visita, in ogni luogo c'è una piccola Spoon River che vi parla) e troverete uno sproposito di "Mazzo**cc**oli", cognome presente altrove ma non quassù. Almeno non originariamente.

Tuttavia, quasi a mo' di riparazione a Collinetta trovate ancora la casa di *Maçócol*: anche se a prima vista non sembra, la base dell'edificio è settecentesca, come risulta dall'iscrizione scolpita sul portale dell'ingresso originale, visibile solo dal basso (quello superiore, a livello dell'attuale strada, è del 1923).

A mo' di bonus vi aggiungo, ed è forse la più curiosa di tutte, l'evoluzione in cognome di un altro toponimo, senza passare attraverso appellativi o soprannomi. Richiama un poco il *di sót*-Di Sotto presente a Sigilletto-

---

11 Precisamente a *Côgher*, appellativo dei Caneva e dunque della famiglia del maestro Eugenio Caneva, l'ideatore della Latteria di Collina. *Côgher* sta sicuramente per "asino", ma la sua nascita è incerta: non è infatti noto se originariamente si trattasse di un appellativo *ad personam* o se viceversa la famiglia possedesse effettivamente un asino, animale non comune da queste parti e dunque caratteristico e caratterizzante, da cui l'attributo alla casa e alla famiglia stessa. Da alcuni *Côgher* è stato anche ritenuto blasone popolare per l'intero villaggio (Marcato/Puntin 2008, p. 47): l'attribuzione è tuttavia priva di fondamento, probabilmente originata dalla popolarità in tutta la Carnia del maestro Caneva, della famiglia di *Côgher* (l'appellativo familiare precede la nascita del maestro). Il blasone popolare attribuito ai Collinotti nei paesi vicini era invece *Corvàts*, ossia "corvi".

12 Agostinis 2001.

13 Il rinvio è a Pirona/Carletti/Corgnali 1983, p. 188.

14 Il rinvio è a Costantini/Fantini 2008, p. 476, ove si legge «e quindi, per traslato, "persona dalla testa grande" o, piuttosto, "persona testarda, dura di comprendonio"».

Collina. Le iniziali GBSC (Giovanni Battista Sotto Corona, secondo la grafia attuale) scalpellate su una pietra angolare del campanile della chiesa di s. Michele. In quegli anni in anagrafe erano ancora frequenti le forme primitive del cognome, come la latineggiante *De Sub Corona* (tale risulta in anagrafe il nostro scalpellino GioBatta, nato nel 1658 e morto nel 1704), la quasi furlana *De Sot Corona* e altre ancora

Frassenetto, ma pur nella sua complessità è assai più preciso. Nella parlata locale, *caròno* indica i limiti orografici dell'impluvio dei corsi d'acqua, dove le strade e i sentieri che vi transitano sono obbligati a una curva sempre piuttosto stretta: nella fattispecie era detta *caròno di Plaço* la curva del sentiero/strada per entrare nell'impluvio del Rio Cuestis o rio Collinetta che dir si voglia, in prossimità della *plaço*-piazza di Collinetta. Su questa *caròno*-curva si trovava un edificio denominato, con molta coerenza ma scarsa fantasia, *in Caròno*,[15] ai cui abitanti il parroco provvide ad associare in anagrafe, con ancor meno fantasia, il cognome Di Corona (che altro?).

Se pensate che la storia finisca qui siete in errore. 50 m più in basso della curva di *Caròno di Plaço*, della casa di *Caròno* e della famiglia dei *Di Corona* c'era un'altra casa, detta… Avete indovinato: *sót Caròno*,[16] che il solerte parroco fa diventare cognome, ovviamente non nella rozza parlata dei villici ma prima in latinorum, *de sub Corona* (1609), e infine con l'attuale Sotto Corona. Fine? No.

Nuovamente si mette di mezzo l'anagrafe, che semplifica a modo suo contraendo ed eliminando gli spazi "inutili" dei cognomi: così come De Simone diventa spesso Desimone, Del Piero → Delpiero, Sant'Ambrogio → Santambrogio, Di Piazza → Dipiazza, ecc., anche Sotto Corona tende progressivamente a mutare in Sottocorona. Se trovate in giro qualcuno con quel cognome - e ne trovate - ditegli pure che i suoi avi sono venuti da Collina e più precisamente da Collinetta (fate un figurone!), e il suo cognome originario era Sotto Corona. Anzi, *di sot Caròno*.

E cumó vondo pardabon.

Bibliografia

Agostinis E., *Le anime e le pietre*, *Storie e vite di case e casate, di uomini e famiglie. Piccolo grande zibaldone della villa di Culina in Cargna*, Genova, Sagep, edizione a stampa non più disponibile, www.alteraltogorto.org/utilita/articoli/11-comune-di-forni-avoltri/collina/80-le-anime-e-le-pietre.html, 2001.

Costantini E./Fantini G., *I cognomi del Friuli*, Pasian di Prato, La Bassa-Lithostampa, 2011.

Marcato C./Puntin M., *Etnici e blasoni popolari del Friuli storico*, Udine, Società Filologica Friulana, 2008.

Pirona G.A./Carletti E./Corgnali G.B., *Il Nuovo Pirona*, Udine, Società Filologica Friulana, 1983.

15 Sebbene con altra denominazione e dopo varie ristrutturazioni (fu anche sede della locanda-osteria "Alla Corona"), l'edificio è ancora esistente.

16 Anche in questo caso l'edificio è ancora esistente, anch'esso con diversa denominazione. Con grafia indubbiamente approssimativa, sulla casa si legge *de Blâšo*: con la grafia "corretta" sarebbe *de Blâsjo*.

Giovanni Napoleone Pellis a Collina

Chiara Pecile

Un avvio singolare

Nell'autunno del 2018 la Prof. Giuseppina Perusini, docente all'Università di Udine, mi propose la visione di un originale audiovisivo[1] in cui si descriveva con dovizia di dettagli e di osservazioni una singolare e assai poco conosciuta (quanto meno in ambito ufficiale)[2] opera del pittore friulano Giovanni Napoleone Pellis (Ciconicco di Fagagna 1888-Valbruna 1962): la decorazione, eseguita a Collina nel 1946, delle pareti di un fienile utilizzato come sala da ballo, localmente conosciuto come *Staiàt di Caminòn*.[3] Mi disse: "lo visioni e ci pensi". Lo visionai attentamente, e ci pensai a lungo.
A lungo ma non troppo, e nell'estate del 2019 giunsi per la prima volta a Collina in cerca di materiale per quella che sarebbe divenuta la mia tesi di laurea magistrale in Storia dell'arte e Conservazione dei beni storico-artistici all'Università di Udine: l'argomento concordato con la mia Relatrice, ovviamente la Prof. Perusini, era infatti *Giovanni Napoleone Pellis a Collina e alcune integrazioni al catalogo dell'artista*. Un lungo capitolo della tesi, poi discussa nella primavera del 2021, fu appunto dedicato a questa originale e pressoché sconosciuta decorazione di Pellis dello *Staiàt*, naturalmente accompagnata, in altri capitoli, da più ampie considerazioni intorno all'intenso rapporto artistico - ma anche profondamente emotivo e umano - che legò Pellis a questo piccolo paese della Carnia più profonda e remota.

In cerca di novità

Nell'estate del 2019 prese dunque avvio il mio approfondimento intorno allo *Staiàt*[4] e al rapporto del pittore con Collina, uno dei suoi "rifugi" della montagna friulana più amati e maggiormente frequentati fin dai suoi anni giovanili. L'assidua frequentazione dell'artista friulano a Collina è testimoniata abbondantemente anche dal grande numero di opere realizzate lassù, ispirate dall'ambiente umano e paesaggistico del paese. Opere peraltro ben conosciute fra i numerosi ammiratori di Pellis ed esposte in numerose mostre collettive e personali a lui dedicate e allestite anche dopo la sua morte: a Venezia, Bologna, Firenze, Milano, Padova, Roma, Trieste, Cividale, Pordenone, Fagagna, e soprattutto a Udine, e naturalmente descritte anche in numerosi saggi, studi critici e monografie. Difficile dunque dire qualche cosa di nuovo e di originale

---

1 Agostinis 2016.

2 Il lavoro dello *Staiàt* fu brevemente descritto in due riprese da Andreina Ciceri (Ciceri 1972, p.51 e Ciceri 1985, pp.59-62), ma di fatto poi cadde nell'oblio.

3 L'audiovisivo ha per titolo *Lo Staiàt di Caminòn, Giovanni Napoleone Pellis e il Carnevale di Collina del 1946* e ha una durata di circa un'ora. È stato ripetutamente trasmesso, insieme a un'intervista al suo autore Enrico Agostinis, sulle frequenze di Video Tele Carnia/Telefriuli, ma a Collina (non raggiunta dal segnale del digitale terrestre) non risulta sia mai stato visto.

4 Intorno alle decorazioni dello *Staiàt* ho recentemente scritto un breve testo per il *Giornale Sociale 2023* del Circolo Culturale Eugenio Caneva di Collina.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 143-152
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

intorno ad un artista così popolare, quanto meno in Regione.
Che cosa avrei dunque potuto trovare a Collina di meritevole di valorizzazione in ambito accademico, oltre beninteso allo *Staiàt*, ampiamente illustrato nell'audiovisivo e certamente semisconosciuto ma anche - va pur detto - dal modesto valore artistico?
Non mi persi d'animo, quasi presagissi che mi sarebbero state riservate altre interessanti sorprese, perché avevo intuito che in quello stretto rapporto fra l'opera di Pellis e Collina – e, come si vedrà più oltre, la storia della decorazione dello *Staiàt* ne era la prova provata - erano rimaste alcune zone d'ombra, aree poco esplorate o quanto meno non esaminate in maniera sistematica o adeguata. Furono proprio queste riflessioni a portarmi lassù, in cerca di nuovi spunti di approfondimento per capire le ragioni dei lunghi soggiorni di Pellis in questa remota (soprattutto allora) località alpina. Pertanto la mia ricerca, pur iniziata con la consapevolezza che su Pellis molto era già stato scritto, mi portò al ritrovamento di testimonianze pittoriche inedite e di spunti nuovi, o almeno poco conosciuti e ancor meno analizzati, utili a una più completa comprensione delle scelte di vita dell'artista.

Inquietudine

Giovanni Pellis muore nel 1962, a Valbruna, stroncato da una broncopolmonite fulminante all'età di settantaquattro anni, lasciando incompiuto il dipinto a cui sta attendendo e che raffigura la veduta alpina che appare proprio dalla finestra della gelida stanza in cui alloggia. La morte lo coglie in solitudine, ancora una volta preso nella ricerca o forse nell'attesa di afferrare e fermare sulla tela una testimonianza pittorica che colga l'essenza della *sua* montagna: un luogo - o forse non-luogo - dell'interiorità in cui prende forma una ricerca quotidiana costellata da dubbi e incertezze, dalle contraddizioni vissute con modestia da un ar-

Fig. 1. Lo *Stâli di Caminòn* al cui interno, al primo piano, si trova lo *Staiàt* (foto E. Agostinis)

tista spesso incerto e dubbioso circa le proprie capacità. D'altra parte già quarant'anni prima, nel 1923, da Roma Pellis aveva scritto parole quasi premonitrici circa la sua fine: «ed in queste tristi sere di pioggia noiosa risento e rivedo il passato, goduto e perduto e le mie montagne, dove forse finirò la mia vita di artista e di eterno illuso».[5]

Sì, Pellis fu raramente in pace con se stesso, avendo concepito da subito il suo lavoro di artista come un incontro con il sé attraverso la continua ricerca pittorica ma rimanendone spesso deluso, al punto da distruggere i suoi lavori non ritenendoli espressione adeguata di quell'essenza che andava cercando e riteneva di non aver trovato.

Sin dai primi anni '20 del Novecento Pellis aveva cercato e spesso trovato rifugio in montagna: Forni di Sopra, Sauris, Collina, Valbruna con le loro malghe ad alta quota e con il loro isolamento invernale - sotto questo aspetto, soprattutto Sauris e Collina - gli offrivano paesaggi incontaminati e una vita di paese dettata dal clima e scandita dal ritmo delle stagioni, governata ma non costretta da gesti e attività antichissime ed essenziali.

Così il pittore scrive al Senatore Gortani il 23 marzo 1930: «In Malga Tullia ho passato un tremendo inverno di quattro mesi e, per una settimana, chiuso nella casetta flagellata da tutti i lati da una tormenta indescrivibile a volte solo senza anima viva per scambiare parola; resistetti ugualmente felice di padroneggiare su quel nevaio solenne e silenzioso, più vicino alle stelle che all'umanità. Ma bastava una mattina di sole, un tramonto sereno per dimenticare ogni sofferenza. Lo spirito si riaccendeva d'entusiasmo, di coraggio per riaccostarsi all'immensità di questi nostri monti che ci accolgono piccini, piccini ma frementi di un arcano desiderio di chiuderli, di fermarli

Fig. 2. *Malga Tuglia,* 1926 (collezione privata)

con linee e colori».[6] Oltre a vivere intensamente l'isolamento immerso nella natura, l'artista aveva compreso che la civiltà montanara era fatta di donne e uomini usi alla fatica, lontani - non certo per scelta, ma comunque tali - dagli stili di vita di un mondo cittadino che egli respingeva come artificiosi e artefatti: «non mi sento più di rivedere quegli uomini, né sento il bisogno di scendere ad incontrarli [...] divisi la paglia e la polenta con il pastore», scrive ancora nel 1930.[7]

A questo proposito è interessante la lettura che delle scelte esistenziali di Pellis fanno i vari commentatori, non tutti necessariamente appartenenti al mondo dell'arte, che a vario titolo hanno interagito con la vita e l'opera dell'artista. Secondo alcuni osservatori, oltre a ricondursi a un desiderio romantico di fuga dalla società il richiamo del paesaggio montano a cui Pellis si mostra così sensibile - soprattutto il paesaggio innevato - si riallaccia agli ideali settecenteschi della montagna come depositaria di valori estetici, morali e politici. Una sorta di visione totalizzante del rapporto con la montagna, caratterizzata dai suoi silenzi e dalla sua purezza. Un aspetto, questo, che l'amico scrittore ed editore Ettore Cozzani aveva ben compreso tanto da portarlo a scrivere, nel

5 Ciceri 1972, p. 51.
6 Ivi, pp. 52-53.
7 Ivi, p. 46.

1938: «Questo amore delle nevi, questo coraggio di affrontare la sinfonia dei bianchi nell'aria alta, con i pochi e vaghi riferimenti di dune candide così dolci a degradare l'una sull'altra [...] è la prova della finezza con cui Pellis tenta i più delicati e audaci problemi coloristici».[8]
Secondo l'antropologo Gian Paolo Gri la scelta di vivere per lunghi periodi isolati in alta montagna, come fecero Pellis e alcuni suoi amici pittori come Pio Solero, va invece letta come una forma di ritiro, un volontario ritrarsi dal mondo in un momento in cui le nuove forme di alpinismo eroico e patriottico[9] e la trasformazione della pittura alpina in un genere di consumo si vanno diffondendo e imponendo.[10] Dunque ancora una forma di reazione e di ripulsa, anche se con "antagonisti" diversi, nei confronti di modelli ritenuti in certo modo moralmente degradanti.
La montagna è dunque l'ambiente-paesaggio in cui Pellis si realizza, o quanto meno si avvicina a quell'idea di pace e di armonia con sé stesso in una ricerca che caratterizza più di quarant'anni della sua esistenza, e la neve è il suo soggetto-materia ispiratore prediletto. Quella neve ritroverà in abbondanza proprio lassù, a Collina, e lassù la trasferirà nei suoi quadri.
Questa predilezione per l'ambiente innevato emerge prepotente in molti suoi scritti. Così scrive nel 1933 alla moglie Gina dal rif. De Gasperi: «Oggi è ricomparso il sole, ma quando splende, in tutto il fulgore, sembra che l'anima diventi parte di esso, della terra fatta bianca, del creato che ti circonda e delle sue cime rocciose nevose e chiare e non riesci a trovare te stesso, come se, per un incanto magico tu fossi parte della terra e della luce stessa. Non vorresti abbandonare l'incanto e ti offriresti, pur di non perderlo, di diventare pianta, sasso, pietra muta e spettatrice del più bel dono di Dio: la luce».[11] E ancora, sempre dal rif. De Gasperi: «in questo mondo fatto di candore e di gelo, si può scrivere il più grande poema del silenzio. È opera divina che mirabilmente si fonde con i tersi cieli invernali, inafferrabili».[12]
Sembra proprio che il rapporto di Pellis con l'ambiente montano, soprattutto con la neve, trascenda l'aspetto artistico per collocarsi in una dimensione comunque esistenziale in un afflato che, se proprio non sconfina nel religioso (Pellis è e rimarrà rigorosamente laico), certamente mette in risalto fortissimi elementi di spiritualità.[13]
Nello stesso tempo Pellis è legato ai paesi montani che lo ospitano e alle loro genti, alle tradizioni popolari, ai lavori quotidiani che documenta con schizzi che nascono da uno sguardo attento, quasi antropologico.
Anche i villaggi con le tipiche abitazioni suscitano in lui un profondo interesse. Pellis ama così tanto la borgata di Collina da rammaricarsi quando nei primi anni '50 anche lassù

8 Cozzani 1938, pp. 13, 16.

9 Non casualmente *Alpinismo eroico* è proprio il titolo di un libro del famosissimo alpinista triestino Emilio Comici, autentica *star* dell'alpinismo fra le due guerre mondiali, uscito postumo nel 1942 presso la casa editrice Hoepli di Milano e in seguito ripetutamente ristampato.

10 Gri 2012.

11 Ciceri 1972, p. 56.

12 Ivi, pp.55-56.

13 Si è dato particolare rilievo al rapporto di Pellis con le montagne perché gran parte della sua produzione riguarda quel contesto, nel quale meglio si ritrovava a vivere e a lavorare. Tuttavia è noto che Pellis si dedicò anche alla rappresentazione di svariati altri soggetti: ritratti, nature morte, nudi, scorci cittadini, località di mare, temi immortalati in un gran numero di studi e di disegni. «Pellis è stato un artista completo che ha trasformato in buona pittura tutto ciò che la sua sensibilità ha colto giornalmente», scrive Sergio Colussa, gallerista, artista e collezionista di Pellis (*Giovanni Pellis 1888-1962*, Colussa Studi d'arte, tipografiasrl.it, 2009, p. 16). Tuttavia sembra proprio l'ambiente-paesaggio il luogo-soggetto d'elezione di Pellis. Non però il banale panorama, che infatti l'artista aborre. Ancor più della quantità è la varietà dei soggetti che Pellis ritrae - case, monti, persone, animali, piante, oggetti - a definire la vastità e la profondità del suo interesse per la montagna. Certo, è la neve il suo soggetto privilegiato, il tema prediletto, ma senza dubbio il suo occhio e la sua mente abbracciano la montagna nella sua interezza.

Fig. 3. *Neve a Collina*, prima metà anni '50 (collezione privata)

Fig. 4 *Paesaggio invernale del Monte Cogliàns,* ante 1953 (collezione privata)

l'edilizia inizia ad ammiccare al moderno. «Questa borgata di Collina fatta di pietra e di legno rosso, terra bruciata, persa la sua primitiva architettura, con tetti di paglia, comincia a darsi aria di frazione legata alla "Pro Loco"… Un piccolo valloncello a catino chiuso tutto intorno da colli, boschi e roccia; nel centro, in basso, la chiesetta, con due altari di legno scolpiti probabilmente da intagliatori carinziani, di qui un sentiero ti porta al passo di Monte Croce dopo aver superato il lato sud del Cogliàns, ove sonnecchia il Rifugio Marinelli, ora certamente coperto di neve. La casetta che mi sono presa in affitto, appoggia il suo lato nord alla stalla ed al porcile, ma gli occhi della camera e della cucina guardano verso la chiesa in basso tra stalle e fienili, e tirando il colle a ponente posso contemplare il tramonto che va spegnendosi dietro le rocce di Sappada».[14]

Dipinti Inediti

Durante la ricerca, che si è svolta anche con l'ausilio di interviste ad alcuni abitanti di Collina e ad altre persone comunque originarie del paese, è emersa l'esistenza di alcuni dipinti realizzati da Pellis durante i suoi soggiorni nella località montana sin qui rimasti sconosciuti al pubblico e alla critica. Si tratta di opere inedite i cui soli fruitori sono stati sin qui i destinatari che li hanno ricevuti in dono dall'artista, per lo più in cambio dell'ospitalità ricevuta. È il caso del dipinto di fig. 4, dono di nozze di Pellis a una figlia del maestro di Collina Edoardo Tolazzi, presso la cui dimora l'artista era stato ripetutamente ospite. Non conosciamo la data esatta dell'esecuzione, che è comunque certamente anteriore al 1953.

Come molti dei suoi dipinti anche questo è realizzato presso i casali *Glerio*, lungo il sentiero che da Collinetta conduce alla chiesa di San Michele, dove Pellis aveva trovato il punto ideale per raffigurare il maestoso Cogliàns che sovrasta Collina. Le pennellate leggere restituiscono con delicatezza il luogo amato da Pellis, che anima il quadro con un corteo di minute presenze che si avviano verso la chiesa. Un'unità tonale, forse adottata per meglio rappresentare la neve sciroccosa, percorre l'intera superficie del dipinto, ravvivato da alcuni cromatismi più intensi e freddi che dialogano con sottili tonalità più calde e rosate. Il sentiero innevato in primo piano conduce lo sguardo

[14] Ciceri 1972, p. 63.

Fig. 5. *Paesaggio del Cogliàns,* 1946 (collezione privata)

Fig. 6. *Veduta del Cogliàns,* 1953 (collezione privata)

dell'osservatore lungo il percorso in direzione della meta, la chiesa verso cui lentamente si dirige anche il gruppo di collinotti immerso nel silenzio della natura.
Nuovamente il Cogliàns è il protagonista del dipinto in fig. 5, anch'esso donato da Pellis a una componente della famiglia Tolazzi, la cui visuale non si discosta sostanzialmente dal dipinto precedente se non per l'inquadratura leggermente più ravvicinata, che mette in risalto la chiesa di San Michele con la sua inconfondibile guglia.[15]
Caratterizzato dalla densa matericità del colore che costruisce piani e volumi, il dipinto è probabilmente stato realizzato in una giornata fredda, forse in autunno inoltrato o durante il disgelo primaverile (i monti sono coperti di neve). Infatti nei giorni gelidi, quando Pellis si ostinava a dipingere all'aperto con il suo pennello di crine a becco d'oca, il colore s'induriva prima di poter scivolare sulla tela, raggrumandosi in pennellate dense che, come in questo dipinto, costruiscono plasticamente l'intero contesto paesaggistico. Anche il cielo, attraversato da una pesante e luminosa nuvola che sembra spingere in primo piano la catena montuosa, risente della densità del tratto, ma questa libertà del gesto pittorico permette di restituire una versione del monte e del contesto in grado di sprigionare l'odore dell'erba infracidita dal freddo e l'aria frizzante di montagna.
Anche il quadro in fig. 6, che reca sul retro una dedica datata 1953, fu donato da Pellis a una componente della famiglia Tolazzi in occasione del suo matrimonio.
La chiesa di San Michele sulla destra e una piccola abitazione sulla sinistra aprono le quinte alla massiccia presenza della montagna, la cui colorazione varia in base alle condizioni atmosferiche e stagionali: la presenza di una lunga lingua di neve raccolta nei canaloni che scendono dal monte fa pensare che il quadro sia stato realizzato in primavera. Con vigorosi tratti e una stesura materica densa, il Cogliàns prende corpo in modo al contempo solido, austero e luminoso, lasciando in ombra il primo piano in cui spicca la nota rossa di colore del tetto della minuscola abitazione.
In questo dipinto Pellis cerca di rappresentare un particolare fenomeno atmosferico che è diretta conseguenza dell'interazione, soprattutto al tramonto quando il sole è basso sull'orizzonte, della radiazione solare nelle sue diverse frequenze con le particelle atmosferiche in sospensione.[16]

---

15 Si tratta di una "licenza pittorica" poiché, come meglio si precisa in altra parte di queste pagine, al tempo della realizzazione del quadro la "inconfondibile guglia" già non era più tale.

16 Qui abbastanza inconsueto a causa della roccia calcarea, e quindi grigia, il fenomeno è invece assai frequente e ben conosciuto nell'area dolomitica, dove i monti costituiti da dolomia già di per sé hanno spesso un colore giallo-rossastro, e il loro ulteriore arrossarsi al tramonto prende il nome di *Enrosadira*.

Fra le "novità" emerse nel corso della mia ricerca non vi sono solo paesaggi ma anche un ritratto, del tutto inedito, dove il soggetto è Leonida Tolazzi, anch'egli figlio del maestro di Collina Edoardo Tolazzi.
All'epoca in cui Pellis eseguì il ritratto, nel 1939, Leonida aveva quattro anni. Il dipinto sottolinea la formazione accademica di Pellis, che in altre circostanze si è rivelata con evidenza in disegni e ritratti un po' freddi e austeri mentre questo ritratto è invece caratterizzato da una genuina vitalità. Leonida è colto con un'espressione serena, e la dolcezza del suo sguardo è ciò che maggiormente colpisce. Un ometto carnico, per nulla intimorito, che si concede allo sguardo e alla mano del pittore che con la sanguigna sfuma e accarezza il suo piccolo volto.

Fig. 7. *Ritratto di Leonida Tolazzi*, 1939 (collezione privata)

Di ritorno allo *Staiàt di Caminòn*

Si è già accennato a come lo *Staiàt* – situato al piano centrale del classico *stâli* collinotto dove normalmente era stivato il fieno di monte (*fén di mont)* - fosse utilizzato come sala da ballo.
Questo singolare utilizzo dello *Staiàt* è testimoniato sin dall'800 da Pietro Samassa, famosa guida alpina collinotta, che in uno dei suoi quaderni redatti a fine secolo scriveva testualmente: «Li 4 [febbraio 1893] Ballo a Collinetta fin alle 6 di mattina. […] Li 11 [febbraio] Ore 11 ½ ritorno dal ballo ossia statto in mascher e balato là di Caminon suonatore Giov. Tam[ussin]».[17]
Tuttavia, sebbene utilizzate da decenni, fino al 1946 le pareti della "sala da ballo" rimasero nude. In quell'anno i coscritti del '26 organizzarono un eccezionale evento carnevalesco della durata di tre giorni. Naturalmente il ballo si tenne nella sala dello *Staiàt*, ma con una importantissima innovazione, come ci ricorda uno degli organizzatori dell'evento: «Nei preparativi è stato coinvolto anche il pittore Giovanni Pellis, che soggiornava a Collina per lavoro (*in Marc* presso *Minut di Zibic*): si è offerto gratis per decorare con figure umoristiche le pareti».[18]
La brigata di giovani ventenni che nel 1946 organizza quell'indimenticabile Carnevale non va a bussare alla porta del famoso pittore (allora cinquantasettenne) ma è quest'ultimo, sicuramente già al corrente dei preparativi, ad autoproporsi per le decorazioni che poi esegue praticamente in poche ore.
Sulle quattro pareti perimetrali di abete grezzo dello *Staiàt* appositamente ricoperte con calce, sicuramente coadiuvato da amici artisti in erba, Pellis crea una sequenza di immagini dove il tema del ballo, della gioia e dell'amore domina incontrastato, come ben si osserva nella fig. 8, dove due coppie danzano al suono della fisarmonica del dio Pan, e nella fig. 9 dove un

[17] Agostinis 2016, p. 29.
[18] Tamussin 2009, p. 22.

Fig. 8. *Staiàt*, parete nord-ovest. Due coppie danzanti in atteggiamento contrapposto: quella di sinistra volteggia in quella che sembra una danza popolare, mentre quella di destra è strettamente allacciata in un ballo decisamente più moderno per quell'epoca. Fra le due coppie un dio Pan che in luogo del consueto flauto suona una fisarmonica, strumento più consono al contesto (foto E. Agostinis)

Fig. 9. *Staiàt*, parete sud-est. Una coppia che rievoca i tempi della *belle époque.* L'uomo, in abito giallo, osserva il fiore tenuto in mano dalla donna, vestita con un abito elegante, che sembra incedere a passo di danza (foto E. Agostinis)

Fig. 10. *Staiàt*, trave del soffitto (foto E. Agostinis)

distinto signore in cilindro e (forse) marsina offre un fiore alla sua bella dai capelli turchini. Le numerose scritte presenti sulle travi del soffitto e sulle assi di abete delle pareti, i personaggi e persino gli scarabocchi confermano questa ritrovata gioia di vivere e di divertirsi in questo primo Carnevale dopo la Liberazione.

Fra le numerose scritte che popolano le travi del soffitto *A FA L'AMOR A UL MANIERE*[19] è forse la più bella di tutto lo *Staiàt*: non ha neppure bisogno di essere tradotta, sebbene la lettura suggerita da Agostinis nel video dello *Staiàt* sia interessante dal punto di vista antropologico.[20]

[19] È ancora Agostinis a suggerire la mano di Pellis anche in molte delle scritte dello Staiàt, compresa questa, che riflettono una parlata friulana (più o meno "standard") e non collinotta. Secondo Agostinis, nella parlata di Collina la frase risulterebbe (accenti a parte) *a fa l'amuor e voul maniero*.

[20] «Il significato di *fâ l'amôr* non è esattamente quello italiano di "fare l'amore", che soprattutto oggi significa tout court "fare sesso". Il quale a sua volta è neutra e aulica perifrasi di altre e meno pronunciabili scorciatoie verbali. Certo, in friulano vuol dire *anche* quello, ma ha anche il significato di amoreggiare, corteggiare e farsi corteggiare e tutte le diverse gradazioni delle quali non v'è bisogno di illustrazione alcuna. Infine, anche quando *fâ l'amôr* assume il letterale significato italiano l'espressione non è disgiunta da una certa qual delicatezza, da una levità sconosciuta all'equivalente italiano, così come è ignota ai malpensanti di qualsiasi idioma» (Agostinis 2016, commento audio).

Una “licenza pittorica”

Da sinistra: La chiesa di Collina nel 1917 (archivio E. Agostinis), nel 1926 (Società Filologica Friulana, fondo fotografico Ugo Pellis), *Scirocco*, 1928 (propr. Unicredit)

«Collina 14-3-1936. Quando vedo quella chiesetta, con lo sfondo del Cogliàns, e quei boschi che la incorniciano, sia sotto il sole, sia sotto il cielo coperto, mi sembra di non averla mai dipinta. E, infatti, dipinta bene, come io la sento, forse mai. Per questa ragione sono sempre tentato di rifarla».[21]

È vero, Pellis non si stancò mai di dipingere la chiesetta: la riprese in molte versioni e da molteplici punti di vista, in stagioni ed epoche diverse ma avendo sempre presente la forma dell’antico campanile che la sua memoria conservava. Di fatto, rappresentando un particolare architettonico non più esistente, si potrebbe parlare di “falso pittorico” ma, come vedremo, l’artista aveva le sue (buone) ragioni.

Nell’anno dell’occupazione seguita alla rotta di Caporetto, anche le campane di Collina seguirono la sorte di quelle di molti altri villaggi, e furono asportate dall’esercito austroungarico per farne cannoni. Non ci sono fonti che attestino se per l’occasione la cella campanaria sia stata almeno parzialmente demolita, oppure se le campane siano state semplicemente gettate a terra. In ogni caso nel 1924 il campanile fu sopraelevato, sia per ospitare l’orologio che le nuove campane poi inaugurate nell’anno successivo. Con il rifacimento l’antica guglia svettante, risalente al 1700, fu sostituita dal tetto a quattro falde ribassate che si vede ancora oggi.

Pellis non dipinse mai il campanile ricostruito, dall’estetica effettivamente assi discutibile: in alcuni quadri dipinse il vecchio campanile nella sua interezza; in altri raffigurò il campanile con l’orologio e la nuova cella campanaria, con due finestre per ogni lato. Ma in ogni caso, in tutti i suoi dipinti l’antica guglia del campanile si staglia senza tempo, con il suo profilo inconfondibile, sullo sfondo del monte Cogliàns tanto amato dal pittore. Così, dentro la cornice di un paesaggio immutato, anche l’architettura mantiene come in un sogno il suo aspetto originario, non alterato dai tristi eventi.

Una “licenza pittorica”, dunque, ma certamente anche poetica.

[21] Ciceri, cit., p. 61.

Conclusioni

A chiusura di questo mio contributo mi piace pensare, ma ho ragione di ritenere di non essere lontana dal vero, che tanto nei quadri donati da Pellis ai componenti della famiglia che lo aveva ospitato[22] che nella sua partecipazione alla decorazione dello *Staiàt* si ritrovi la vera essenza di questo suo stare fra i monti, o quanto meno una forte componente di questa sua spinta verso la montagna. La solitudine invernale della malga e del rifugio, certo, e lo abbiamo ampiamente sottolineato in apertura, ma anche un clima familiare - o diversamente familiare - del quale Pellis, lontano da casa per mesi e mesi, forse sentiva la mancanza. Un clima familiare che in certo modo ritrovava ad esempio nella numerosa e chiassosa famiglia di Edoardo Tolazzi (cinque figli, nati fra il 1929 e il 1938), maestro di scuola ma anche guida alpina e gestore del rif. Marinelli. E non solo gli ambienti familiari in cui era ospitato erano forse di sollievo alla sua solitudine, ma anche l'atmosfera di socialità paesana, come abbiamo avuto modo di comprendere con il coinvolgimento nel carnevale del '46.
E per concludere, ritornano alla mente le parole di Gian Paolo Gri, già richiamate, sulla ripulsa di Pellis nei confronti dell'alpinismo eroico e della pittura commerciale: in una parola, della montagna-spettacolo. A Collina (certo non solo a Collina, ma forse qui in maniera particolare) Pellis ritrova sì quei paesaggi innevati e quei colori gelidi che lo hanno sempre attratto e affascinato, ma forse anche un calore autentico, un calore umano del quale forse - il dubitativo è d'obbligo, ma forse ridondante - è in inconsapevole ricerca sin dalla giovinezza.

Bibliografia

Agostinis E. *Lo Staiàt, Giovanni Pellis e il Carnevale del 1946*, video ca. 52', presso l'Autore.

Agostinis E. *Piero Samassa, alias Pìori di Tòch, o della umana riabilitazione di una guida e alpinista* maudit, 2016. (https://www.alteraltogorto.org/index.php?option=com_attachments&task=download&id=19).

Ciceri A., *Brani di lettere e diari di Pellis*, Ragghianti L. et al. (a cura di), *Giovanni Pellis*, *Retrospettiva alla Galleria d'arte Sagittaria, Pordenone 27 agosto – 30 settembre 1972,* Pordenone - Udine, Centro Iniziative Culturali Pordenone – Doretti, 1972.

Ciceri A., *Giovanni Pellis e le maschere*, «Sot la Nape» 37 (1985), n. 1.

Ciceri L. (L.C.), *Giovanni Pellis ritrattista e folclorista*, «Sot la Nape» 12 (1960), n. 2.

Cozzani E, *Joannes Pellis,* in *L'Eroica,* Rassegna italiana di Ettore Cozzani, Milano, n. 233-234, 1938, pp.13, 16.

Gri G.P., *Bianco su bianco*, in Chiarandini S./Goffreda R. (a cura di), *Pellis l'anima del Friuli*, Cormons, Poligrafiche San Marco, 2012.

Tamussin L., in *Carnevale 1946*, Giornale sociale 2009 del Circolo Culturale Eugenio Caneva, Collina.

[22] Nei suoi numerosi soggiorni a Collina Pellis trovò ospitalità presso diverse famiglie: *in Marc* (fam. Gerin), *in Mada* (Gaier) e per l'appunto *in Sjulìn* (Tolazzi).

La vita a Sigilletto

Daniele Della Pietra

Sigilletto è un piccolo borgo montano nel comune di Forni Avoltri situato nel cuore delle alpi carniche dove, durante tutto l'anno, vengono organizzate diverse manifestazioni. In queste occasioni la gente del luogo e i turisti si incontrano per condividere dei momenti spensierati insieme in cui il paesaggio, l'atmosfera e la genuina compagnia la fanno da padrone in simbiosi con sport e allegria. Grazie al lavoro dell'associazione Volgelos, del gruppo Fradis Alpins e della neonata associazione Chei Des Balos - Amici delle bocce Sigilletto, tutti gli appassionati della montagna che approdano nel nostro piccolo centro possono trovare occasioni per passare delle belle giornate di sport e divertimento tra i meravigliosi scenari dei nostri monti, fuori dallo stress e dai ritmi snervanti che la società di oggi ci impone.

Il piccolo borgo conta poco meno di cinquanta anime, che si danno molto da fare per tenere viva la comunità. Il paese si trova a 1150 m s.l.m; è situato alle pendici della cima Ombladet e incastonato tra i monti Coglians e Volaia. La vita in alta montagna non è facile, ma la gente del posto si spende molto per promuovere il proprio territorio, soprattutto a livello turistico, poiché le risorse sono molteplici.

Diverse associazioni operano nel piccolo centro. Il gruppo più longevo è quello dei Fradis Alpins, i quali da sempre con la loro laboriosità, il loro sapere e le loro doti manuali si fanno in quattro per mantenere pulito e ordinato il paese, occupandosi della manutenzione delle vie, dei sentieri e delle due malghe che si trovano nei due alpeggi soprastanti, ovvero la casera Monte Buoi e la casera Vâs.

Il borgo di Sigilletto

Sot la Nape 76 (2024), 2, 153-157
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Nuova associazione ASD Chei des Balos - Amici delle bocce Sigilletto

Oltre alle giornate per la pulizia del verde, il gruppo organizza la Fiesto di Mont, una due giorni di allegria tra Natale e Capodanno, dove gli abitanti del posto e i villeggianti si ritrovano per mangiare insieme e farsi gli auguri di buone feste, immersi in un contesto naturale splendido. Questo momento conviviale si svolge in casera Vâs, dove gli alpini si ritrovano per trascorrere una serata spensierata insieme e preparare il pasto per il pranzo del giorno successivo.

Un'altra occasione di ritrovo che il gruppo si concede durante l'anno è l'organizzazione della trasferta per la partecipazione all'immancabile appuntamento dell'adunata nazionale degli alpini. Oltre a questi eventi, i Fradis Alpins lavorano in sinergia con l'associazione Volgelos per la riuscita dei numerosi appuntamenti che la comunità di Sigilletto programma nel corso dell'anno.
L'associazione Volgelos è un'altra importante realtà della frazione. Attiva da vent'anni e formata dai giovani del paese, ha un carattere sportivo e culturale. In essa è racchiusa l'essenza del fare con il divertimento. Legata molto alle tradizioni, poiché molti di questi fanno parte anche del gruppo degli alpini, essa è aperta anche alle innovazioni ed ha sempre uno sguardo attento sul futuro. Molti degli eventi che organizza si tengono durante l'estate.
Gli eventi estivi si aprono con la cronoscalata Sigilletto-Monte Buoi, chiamata "Memorial Gerin Ruggero": un percorso collaudato dai migliori specialisti della regione e apprezzato da molti appassionati della corsa in montagna. La manifestazione ormai ha raggiunto un buon livello tecnico-agonistico senza trascurare l'aspetto festaiolo e spensierato.

Attività con gli asinelli

Il secondo appuntamento dell'estate è la Sigillettiana, che vede – come da tradizione – lo svolgimento in località Volgelos del torneo di calcio a 6 "Memorial Livio Pascolin". A darsi battaglia sul rettangolo di gioco incastonato in uno scenario spettacolare a 1200 m s.l.m. sono dieci squadre provenienti da tutta la regione. Ogni anno che passa, il livello tecnico dei componenti delle rispettive formazioni è sempre più elevato. Tanti gli ex professionisti che hanno calcato l'erba di questo campo e tanti i dilettanti di spessore che ogni anno si danno battaglia per vincere questo rinomato torneo.
Un altro appuntamento storico è la Festa del Villeggiante, che si tiene ogni anno nella giornata di Ferragosto. Sotto il tendone, sempre in località Volgelos, offrono spettacolo vari musicisti del territorio per la rinomata rassegna internazionale di fisarmoniche. In occasione della festa, oltre all'aspetto musicale, a spiccare è anche quello culinario: sotto il tendone si possono infatti assaggiare tanti piatti tipici, quali frico con polenta, cjarsons, selvaggina e molto altro ancora.
Tra le iniziative promosse dall'associazione Volgelos, va inoltre ricordata l'attività ricreativa con gli asinelli, che viene organizzata insieme all'azienda agricola Kuke. Da qualche anno sei suoi simpatici asinelli pascolano dalla primavera alla fine dell'autunno tra i prati del nostro paesello carnico e, oltre al loro normale utilizzo agricolo, sono protagonisti di varie attività educative: i bambini possono infatti conoscere, giocare e coccolare questi simpatici animali grazie a delle attività ben strutturate e pensate apposta per loro.
L'associazione opera anche in ambito culturale. Particolarmente meritoria è la determinazione con cui custodisce e promuove una delle tradizioni più importanti del paese, ovvero il Canto della Stella, detto anche Canto dei Tre re. Si tratta di un'antichissima tradizione natalizia che si tiene la vigilia dell'Epifania o il giorno stesso. In passato veniva svolta anche in entrambe le giornate dal momento che le case abitate erano molte di più rispetto ad oggi. Risalente al medioevo, documentata nell'Italia del nord, in Sardegna e in vaste aree dell'Europa centrale, essa è molto radicata in Carnia e anche qui a Sigilletto. Un gruppo di cantori (a volte tre, ma il più delle volte in numero maggiore) gira per il paese di casa in casa a intonare il Canto della Stella. Si tratta di un augurio natalizio e di un buon auspicio

Una delle due malghe gestite dal gruppo alpini di Sigilletto

per l'anno appena iniziato. La Stella, che in passato era dotata di un semplice congegno per farla girare, ora invece è statica; al suo interno ospita un piccolo presepe illuminato e viene trasportata a mano. Fino a vent'anni questo rito era considerato uno dei rituali di passaggio dei giovani coscritti, che la eseguivano prima di partire per il servizio di leva. Una volta sentito il canto, il proprietario di casa offriva loro dei doni, quali salumi, formaggi e vino, che poi i coscritti si dividevano al termine del rito. Oggi il Canto della Stella è più che altro un modo per stare insieme, collaborare, sperare in un anno migliore e condividere del tempo con le persone del posto, soprattutto con i più anziani, che aspettano con fervore ogni anno l'arrivo dei re Magi, tra malinconia, speranza e tanti ricordi della loro infanzia. Oggi, a differenza di un tempo, le offerte vengono raccolte e donate o in beneficenza o per l'acquisto di beni per il paese.

La tradizione del canto della Stella

Nel 2022 è nata a Sigilletto l'ultima associazione, ovvero quella sportiva dilettantistica Chei des Balos - Amici delle bocce Sigilletto. Essa ha preso vita casualmente dopo il periodo pandemico, tra l'entusiasmo di molti giovani e di qualche socio più maturo. Per i motivi che tutti conosciamo, quello della pandemia non è stato un bel periodo; l'isolamento sociale ha accentuato quello geografico, soprattutto nei paesi più isolati e periferici, ma ha anche permesso la riscoperta di uno sport che offre la possibilità di ritrovarsi all'aperto. A Sigilletto, come in tutto il comune di Forni Avoltri, il gioco delle bocce è sempre stato un passatempo estivo molto amato, che ha regalato momenti preziosi di divertimento e di aggregazione soprattutto nella seconda metà del secolo scorso. Negli ultimi anni, invece, per motivi prevalentemente anagrafici, questo sport è andato spegnendosi, come in tutta la Carnia. Nel nostro piccolo borgo invece, c'è stato un movimento controcorrente e, grazie ad alcuni giovani di tutto il comune di Forni Avoltri, esso ha ripreso vigore. L'associazione è nata per consacrare questo sforzo di rilancio di una disciplina che si spera possa trovare nel tempo sempre maggiori consensi. Non va dimenticato, infine, il valore turistico degli Amici delle Bocce, perché l'associazione è affiliata alla Federazione italiana di bocce e, durante il periodo estivo, organizza vari tornei, tra cui il Torneo dell'Amicizia, una competizione a coppie miste che si svolge presso il campo di bocce dell'albergo bar ristorante Da Gina, la cui sola visuale a 180° gradi sulle catene montuose della Carnia appaga i partecipanti.

Vista del centro di Sigilletto

Ultimo, ma non certo per importanza, è il gruppo delle donne. Si tratta di una realtà che non è formalmente costituita e non ha alcuna ufficialità, ma è estremamente preziosa per la comunità: le donne, infatti, donano il proprio tempo libero per curare i fiori delle chiese e delle vie del paese. I mille colori che abbelliscono il centro regalano un colpo d'occhio che riempie il cuore rendendo il paese ancora più bello.
Da questa rapida rassegna emerge chiaramente la vitalità delle associazioni che operano a Sigilletto, proponendo attività di diversa natura ma tutte di eguale valore. Ciò che spicca e va sottolineato è il carattere sociale e volontario di tutti questi gruppi, che danno un contributo decisivo alla vita comunitaria del nostro piccolo paese.

Un piccolo cenno va infine rivolto ad altre due attività presenti nel paese, ovvero la bottega alimentare di Loris Brunasso e l'albergo bar ristorante Da Gina. Ambedue sono attività familiari che si sono tramandate di generazione in generazione (entrambe ultracentenarie) e che garantiscono i servizi essenziali sia al cittadino sia al viandante di passaggio. Cordialità, gentilezza e semplicità sono le caratteristiche distintive di queste due realtà, che offrono prodotti tipici locali e costituiscono un appoggio indispensabile per le associazioni che lavorano nel territorio.
Insomma, a Sigilletto – paese di verde, sole e pace – durante l'anno non ci si annoia mai! I suoi abitanti danno quindi appuntamento a tutti con le loro manifestazioni.

Pompieri di ieri e di oggi

Marco Del Fabbro

Prima di parlare di pompieri e della loro storia io mi soffermerei sul termine "sicurezza", termine molto usato, a volte abusato, ai giorni nostri in quanto è entrato prepotentemente nel nostro patrimonio comune ad esempio nel settore lavoro, con il D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nella circolazione con il codice della strada, nella sicurezza informatica.

Pompa n. 43 - Luigi Zappa, Milano 1860.

Udine, 1921, pompieri di Forni Avoltri in occasione del raduno regionale

Dobbiamo riflettere sul termine "sicurezza", cioè condizione di essere al sicuro, perché nei tempi andati l'unico modo per avere e dare sicurezza era il mutuo soccorso tra le persone.
Nei nostri territori di montagna ci si aiutava l'un l'altro nelle varie attività lavorative ma soprattutto nelle condizioni peggiori come nelle calamità naturali, negli incendi, negli infortuni sul lavoro; attività che oggi diamo per scontate in quanto a pensarci sono le istituzioni come quella dei Pompieri, termine di origine francese, oggi conosciuti come vigili del fuoco.
Un tempo quando accadeva un incendio l'allarme veniva dato con le campane del paese e tutti accorrevano con i secchi per aiutare, come potevano, per portare l'acqua sul fuoco con la tecnica del passamano formando delle enormi catene umane. Oggi questo sarebbe improponibile.
Su come fossero organizzati i pompieri di Forni Avoltri ai primi del '900 si hanno poche notizie, non si sa nulla di come nacque il primo nucleo. Il primo documento ufficiale risale alla delibera comunale del 21 settembre 1923 nella quale il consiglio comunale nominava l'allora direttore del corpo dei pompieri Galdino Vidale; a quel tempo i pompieri portavano la denominazione di "Civici Pompieri".
In Italia eravamo ancora agli albori e i pompieri comunali, la dove esistevano, erano organizzati in modo molto arretrato, con ordinamenti quasi medioevali, e tutto il complesso antincendi appariva anacronistico, in-

Sot la Nape 76 (2024), 2, 158-159
ISSN 1120-8961;

sufficiente e mal distribuito. C'erano pochissimi corpi, solo quelli delle grandi città e prevalentemente al nord, e non tutti riuscivano a rispondere alle esigenze di un adeguato ed efficace servizio antincendi.
Con delibera comunale n. 5 del 18 gennaio 1930 venne costituito il corpo dei pompieri volontari facenti capo al comune di Forni Avoltri; così detti "Pompieri Comunali". La volontà e la necessità di far nascere un unico corpo nazionale avvennero con l'onorevole Bruno Mondini che riunì i comandanti dei corpi delle principali città italiane per discutere le problematiche inerenti il servizio antincendi; in seguito con il Regio Decreto 2472 del 10 ottobre 1935 si istituì il corpo pompieri posto alle dipendenze del Ministero dell'Interno. Il corpo pompieri si articolava sul territorio con i corpi provinciali con sede nei capoluoghi di provincia e coordinavano i pompieri comunali; nel caso di Forni Avoltri il comando di riferimento era Udine che, a livello nazionale era distinto con il numero 34; i numeri erano assegnati in ordine alfabetico ad eccezione di Roma con il numero "Uno", in quanto capitale, e altri casi come il nostro che non è stato registrato come Udine ma come "Friuli".

La prima pompa antincendi

La prima pompa antincendi di Forni, che oggi si trova esposta nell'atrio del Municipio, era una pompa a mano trainata da cavalli: Pompa n. 43 - Luigi Zappa, Milano 1860; con questa macchina i pompieri, schierati da una parte all'altra, azionavano il meccanismo mediante due grossi manici in legno, a loro volta muovevano un pistone idraulico che faceva risalire l'acqua, raccolta nella vasca della macchina, dentro i tubi per poi arrivare sul punto dell'incendio; da qui il nome "pompiere". L'acqua per arrivare alla pompa veniva trasportata con dei secchi da una lunga fila di persone, con il metodo passamano, indicato sopra.

Giacomo Del Fabbro Pieron, finanziatore del primo automezzo antincendio di Forni Avoltri

Il primo mezzo antincendi

Il primo mezzo antincendi a motore, in gergo pompieristico APS che significa autopompa serbatoio, che arrivò a Forni era un modello della Daimler, dopo il 1935 il marchio prese il nome Mercedes Benz, il mezzo fu donato da Del Fabbro Giacomo (Pieron), classe 1872, emigrato a Pittsburgh negli Stati Uniti e rientrato in Italia prima della Grande guerra; volle dotare i pompieri di Forni Avoltri di questo mezzo a causa degli incendi avvenuti in paese sia nelle abitazioni che nelle stalle.

Oggi come allora il distaccamento dei vigili del fuoco di Forni Avoltri è ancora attivo e presta la sua opera all'intera comunità con i mezzi e le problematiche della modernità di oggi.
Poter contare in una istituzione come questa, in un territorio ormai destinato allo spopolamento, rende tutti noi più ricchi e consapevoli che la sicurezza non è un lusso né un vanto, ma semplicemente una necessità quotidiana.

Associazione Friulana Donatori Sangue (AFDS)

Germano Romanin

L'Associazione Friulana Donatori Sangue (AFDS) di Forni Avoltri nasce nel 1962: in quegli anni pieni di entusiasmo e di voglia di fare, grazie alle tante persone che raggiungevano il nostro paese, un gruppo di paesani venne a conoscenza di questa nuova associazione, nata a Udine 4 anni prima; capitanati da Oscar Romanin, primo Presidente, riuscirono a far nascere in pochi mesi la sezione di Forni Avoltri.

Da subito molte persone aderirono e le prime donazioni vennero effettuate presso l'ambulatorio comunale, dove ora è situato il museo etnografico "Cemout chi erin". Nel 1966 divenne presidente Michele Vidale di Minut, nel primo decennio si cominciò ad organizzare in maniera più funzionale la gestione delle donazioni, si continuò presso l'ambulatorio, ma cominciarono anche le donazioni negli ospedali della regione.

Nel 1978 l'assemblea nominò presidente Graziano Romanin che guidò l'associazione fino al 2004: in questi anni crebbe il numero dei donatori e grazie al nuovo servizio di prelievo con l'autoemoteca anche le donazioni incrementarono in gran numero. Nel 1993 il comune di Forni Avoltri, grazie alla nostra associazione, venne conosciuto a livello nazionale attraverso la trasmissione RAI della giornalista Falcetti: in base al rapporto tra residenti e donazioni di sangue, Forni Avoltri risultò il comune italiano più generoso. Massimiliano Achil, dopo diversi anni come rappresentante dei donatori, passò presidente nel 2005. Durante il suo mandato vanno ricordate le donazioni presso la sala delle scuole elementari, specificatamente allestita per i prelievi, in quanto il servizio di autoemoteca era stato sospeso.

Dal 2009 sono orgogliosamente presidente di questa speciale associazione; in questi ultimi anni l'AFDS si è tenuta sempre al passo coi tempi, modernizzandosi, per svolgere sempre al meglio il suo scopo di promozione del dono e nell'organizzazione di una efficace programmazione trasfusionale. Nel nostro paese, causa lo spopolamento, anche il numero delle donazioni è calato, ma percentualmente siamo ancora ai primi posti. Nel 2012 e 2022, con in testa la nostra banda e il nostro coro, abbiamo festeggiato i nostri importanti anniversari, trascorrendo splendide giornate, con ospiti giunti da tutta la regione. Ho voluto ricordare i presidenti, perché è impossibile menzionare tutte le persone che si sono spese gratuitamente nel far progredire il nostro sodalizio, ma un enorme grazie, a loro, verrà sempre rivolto. Abbiamo ormai 62 anni, ma la cosa più bella è vedere che quando contattiamo i giovani per invogliare a donare, sono sempre pronti e attenti e quasi tutti rispondono positivamente… pochi ma buoni!

Assieme ai miei consiglieri, abbiamo voluto organizzare incontri con le associazioni ADMO (donatori di midollo osseo) e ADO (donatori di organi), serate sanitarie sul tabagismo e problemi cardiaci e frequentemente andiamo a trovare i bambini nelle scuole per spiegare chi siamo. Un donatore consapevole è una risorsa immensa.

Sot la Nape 76 (2024), 2, 160-161
ISSN 1120-8961;

Per il nostro cinquantesimo anche i prati si erano tinti di rosso!

Donare sangue è cosa lodevole che porta molteplici benefici, sia al ricevente che al mittente, ma penso che l'AFDS nel nostro paese e nella nostra regione rappresenti molto di più.
Siamo un'associazione apolitica, apartitica ed aconfessionale, senza scopo di lucro, con la finalità di promuovere il dono, ma abbiamo anche trasmesso con l'esempio un forte senso civico; speriamo che ci venga sempre permesso di continuare a fare ciò che i nostri vecchi ci hanno insegnato, e che noi con tanta volontà, vogliamo tramandare.
I donatori dell'AFDS di Forni Avoltri sono tutti bravi, belli e sorridenti… se volete far parte di noi, venite, vi stiamo aspettando.

Corpo nazionale di soccorso alpino e speleologico - stazione Forni Avoltri

Graziano Romanin

Molto bella ed interessante questa opportunità portante a ricordare un sodalizio che, in ogni suo frangente, opera per il bene di altre persone.
Le stazioni del soccorso alpino sono organo tecnico del Club Alpino Italiano ed è per questo che il compito primario è quello di insegnare ai frequentatori dei monti ad agire in sicurezza, nella certa conoscenza dell'ambiente amico. I tempi sono positivamente cambiati a favore dei numerosi escursionisti ma – e purtroppo - sono diminuite le attenzioni e le cognizioni di base, incluse le più elementari. Pare infatti che, con l'ausilio di un cellulare, ci si possa avvicinare alla provata professionalità di un tecnico. Ecco allora che, con le attuali ottime possibilità tecnologiche, vengono attivate chiamate di emergenza a cui prontamente risponde una perfetta squadra tecnico-medica elitrasportata; bello e giusto, ma troppe volte per ragioni non primarie!
Remoti i tempi quando per trasportare gli infortunati all'ospedale si faceva ricorso ai furgoni di Duilio e Chele, o alla 600 di Gino. Durante il primo corso di delegazione FVG, tenutosi a Forni Avoltri a fine maggio '66, l'istruttore di Sesto M. Happacher, impegnato in una calata in corda doppia, inspiegabilmente precipitava per più di 20 metri fermandosi su un sottostante robusto nocciolo. Trasportato all'ospedale di Udine sul bancale del pulmino, con plurime fratture e lesioni da prognosi riservata, dopo lunga degenza e rientro in Pusteria, a volontari e medici, il grazie sincero per la vita ripescata.
Moltissimi gli aneddoti che hanno arricchito la vita della stazione di soccorso alpino di Forni Avoltri che, con competenza su gran parte della Carnia, comprende anche le squadre di Tolmezzo, Paluzza, Paularo e Prato Carnico, per un totale di una sessantina di volontari.
Nel 2003, a Pinzolo venne assegnato all'allora capostazione il Premio Internazionale di Solidarietà Alpina, motivato da "una vita per la montagna". Questi, ringraziando disse: «il merito sarà anche un po' mio, ma va soprattutto ai miei fantastici volontari». Questo è lo spirito concreto della grande famiglia dei soccorritori!
Importanti rapporti si sono creati negli anni con i componenti della vicina Carinzia e Slovenia. Hanno portato a collaborazioni tecniche e sportive davvero fruttuose ed amichevoli, facendo definitivamente scomparire reminiscenze poco remote non belle.
D'obbligo, infine, è ricordare il trascinatore e grande amico di tutti, maestro in tutto sin dal 1954. Ci ha insegnato davvero molto, con grande passione e sempre col sorriso. Grazie K2... mandi Cirillo Floreanini e *salûts* a tutti i nostri Amici Lassù!

Sot la Nape 76 (2024), 2, 162
ISSN 1120-8961;

Sezione del Club Alpino Italiano di Forni Avoltri

Graziano Romanin

Nei primi anni '80 i giovani s'incontravano il sabato sera in Taverna, occasione di svago e di organizzazione dell'uscita alpina della seguente giornata festiva. Gestore del locale era Giorgio Corso, entusiasta e formidabile trascinatore di ogni attività legata alle alte quote, in ogni stagione. Fu così che in gruppo si disse: «Viviamo tra le vette più belle, perché non crearci la nostra sezione CAI?». Correva il 1981 e in poco tempo si raggiunse la sottoscrizione di cento adulti futuri soci, atta a iniziare l'iter che si concluse felicemente con i tesseramenti del 1983 alla neonata sezione CAI di Forni Avoltri.

L'impegno comune era quello di preservare natura e storia, in uno sviluppo economico e turistico vivibile, sensibilizzando gli abitanti al non abbandono e i frequentatori al rispetto delle meraviglie dell'ambiente. Ecco allora, come primi interventi, il ripristino del sentiero del passo Entralais e il rifacimento di quello del monte Crostis dalla forcella Plumbs, con molti altri a seguire.

Molteplici furono le attività della sezione: escursioni e arrampicate, sci alpinismo e roccia, filmati e serate didattiche, corsi vari e altro. Soprattutto però trasferte in corriera sulle dolomiti e alpi giulie, Austria e

Lavori di ripristino del sentiero Passo Entrelais 1982

Sot la Nape 76 (2024), 2, 163-164
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Primo corso CAI di scialpinismo (1984)

Alpe Adria Alpina 1992 - Neve a Passo della Sentinella

Slovenia, con lo scopo di far conoscere luoghi mai frequentati.
Se la sezione CAI di un piccolo paese ha da anni superato i trecento iscritti, il merito va anche a una iniziativa che l'ha resa unica. Nel 1988 nacque la AAA Alpe Adria Alpina, ritrovo annuale tra Italia, Austria e Slovenia. L'amicizia che già legava i responsabili dei soccorsi alpini di Mauthen, Mojstrana e Forni Avoltri favorì la realizzazione di quello che è divenuto il nostro fiore all'occhiello. Ogni anno, per quattro giorni, si ritrovano più di cento ragazzi delle tre nazioni, per riempirsi veramente di sana montagna. Un anno in Carnia, uno in Carinzia e uno in Carniola, tra escursioni, insegnamenti, giochi e risate. Occasione unica per scambi culturali e nascita di amicizie che, rinsaldandosi negli anni, portano vantaggi di ogni tipo a vecchie e nuove leve, accomunate da uno spirito costruttivo unico.
Attività importantissima che il CAI prosegue tutt'oggi è la manutenzione e ripristino della sentieristica.
Il nostro territorio è tra i più ricchi di percorsi montani che vanno mantenuti periodicamente per consentirne la praticabilità al sempre maggiore flusso di appassionati.
Vada, quindi, alle giovani "forze" l'augurio d'impegno per un proficuo futuro, nel proseguo di una valida attività del nostro sodalizio.

L'Ardita

Angelo Romanin

L'associazione calcistica dell'Ardita nasce nel 1959 su felice intuizione e determinazione di don Paolo Gervasutti; alla pratica del calcio si sono aggiunti successivamente lo sci di fondo e la corsa in montagna. I colori sociali all'epoca erano il bianco e il rosso a strisce verticali. Nel 1962 il campo sportivo è diventato realtà grazie al Comune che ha concesso il terreno e al lavoro di tanti volontari che si sono prodigati per la sua sistemazione. La squadra di calcio partecipa al Torneo Val Degano e ad altri tornei, anche all'estero.

Il 29 novembre 1968 nasce ufficialmente l'Unione Sportiva Ardita alla presenza di un notaio e dei dieci soci fondatori, con sede in Forni Avoltri presso il ricreatorio parrocchiale. La società è inizialmente affiliata al CSI Centro Sportivo Italiano e nel 1972 si registra la prima partecipazione al campionato carnico di calcio. I colori sociali diventano il giallo e il nero. Nel corso degli anni si sono succeduti nella carica di Presidente del sodalizio i signori Franco Larese, Vito Romanin, Gianpaolo Romanin, Fabio Del Fabbro, Mario Ferloni e Angelo Romanin. Numerosi sono stati gli allenatori che si sono susseguiti alla guida tecnica della squadra nel corso di oltre sessant'anni.

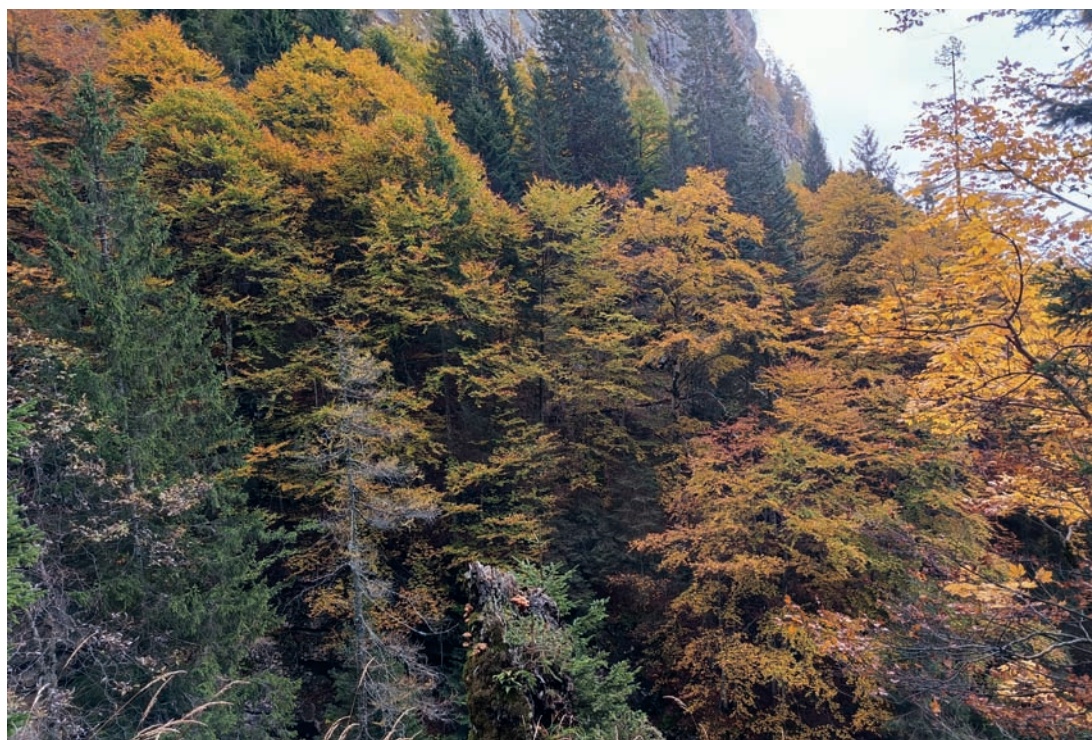
Diverse sono state le vittorie in tornei e le promozioni dalla terza alla seconda categoria. Il risultato di maggior prestigio è stato la vittoria della coppa Carnia nel 1991; la finale si è disputata sul campo neutro di Ovaro e l'Ardita si è imposta per 1 a 0 sul Paluzza. L'Ardita rimane tuttora l'unica squadra non di prima

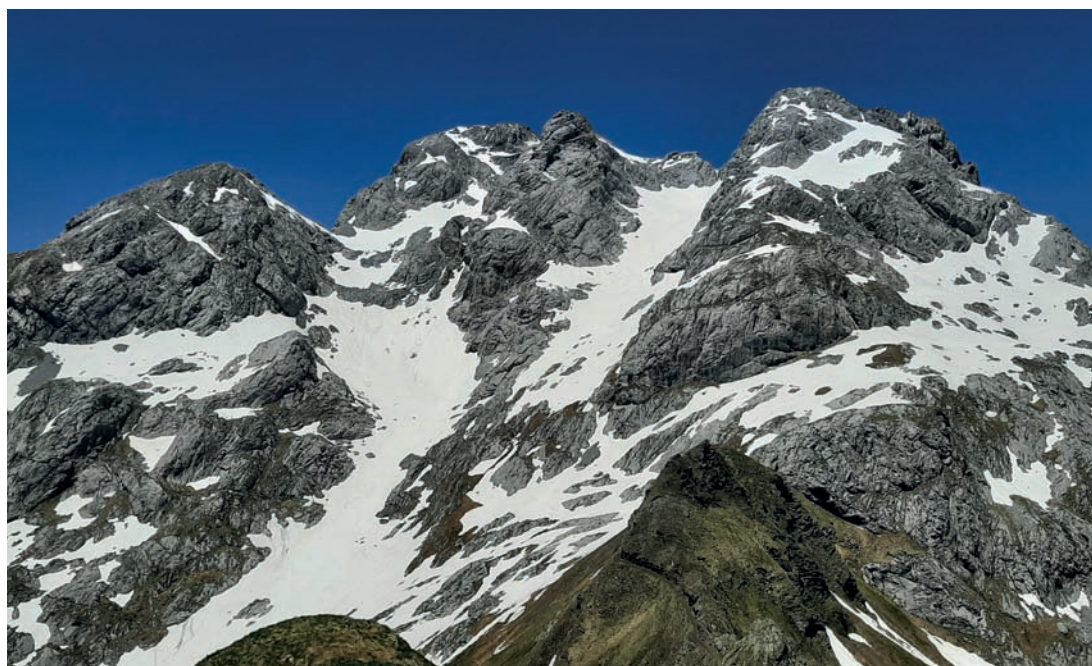
Partita di Coppa Carnia Cedarchis-Ardita del 7 giugno 2023

Sot la Nape 76 (2024), 2, 165-166
ISSN 1120-8961;

Prima edizione della coppa di terza categoria. Finale Audax-Ardita 2-3, giocata a Moggio Udinese il 6 settembre 2023

categoria a vincere la coppa Carnia; infatti, in quella stagione militava in seconda categoria.
Nella scorsa stagione la prima squadra è stata nuovamente promossa in seconda categoria ed è stato raggiunto il successo nella prima edizione della coppa di terza categoria battendo in finale l'Audax sul campo neutro di Moggio Udinese.
Innumerevoli sono state le vittorie nelle speciali classifiche relative alla coppa Disciplina.
Già a partire dagli anni '70 l'Ardita ha partecipato ai vari campionati giovanili con i ragazzi del paese. Prima con i tornei organizzati dal CSI e successivamente con i tornei FIGC.
Negli ultimi anni ci sono state diverse vittorie nei campionati giovanissimi e allievi. Nonostante le difficoltà imposte dal crollo demografico sono sempre stati disputati i tornei pulcini ed esordienti e, con la collaborazione dei paesi limitrofi, anche le categorie superiori.
Per noi dirigenti è un orgoglio avere una squadra composta quasi totalmente dai giovani del paese cresciuti nel settore giovanile. I ragazzi che vengono a giocare da fuori paese, a Forni Avoltri hanno trovato una seconda casa. Ad ogni partita non mancano mai i numerosi tifosi che, anche nelle trasferte più lontane, seguono la squadra. In particolare, i ragazzi che giocano nelle giovanili vengono sempre a fare tifo armati di bandiere giallo-nere e di tamburi.
Come dico sempre lo sport è una scuola di vita; i ragazzi quando fanno sport imparano i valori che gli serviranno ad andare avanti nella vita, in famiglia, nel lavoro. Senza dimenticare un aspetto fondamentale di tutto questo, ovvero il divertimento e lo stare assieme.
Non sappiamo cosa ci potrà riservare il prossimo futuro, sicuramente andremo avanti con il settore giovanile fino a quando i numeri ce lo consentiranno, mentre il sogno nel cassetto dell'Ardita è quello di arrivare finalmente a disputare la prima categoria del campionato carnico con i nostri ragazzi nel bellissimo centro sportivo comunale intitolato al compianto Angelo Eder.

Lago Bordaglia

Foliage autunnale

Il lago Pera da sella Sissanis

Il monte Coglians dal Pic Chiadin

Fotografie di Feliciano Medeot